Oecon.
1036

Moll
Kamer Director.

<36632040460010 S

<36632040460010

Bayer. Staatsbibliothek

Oec
1036

R

# Der ökonomiſche
# Küchengarten
nebſt
## Bemerkungen und Erfahrungen
von den
Wirkungen der Küchengewächſe auf die Geſundheit der Menſchen, von dem männlichen und weiblichen Geſchlechte der Pflanzen und von dem vermeintlichen Einfluſſe der Geſtirne, wie auch dem wahrſcheinlichen des Mondes auf die Gewächſe
nebſt einem
Küchengartenkalender.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Leipzig,
im Schwickertſchen Verlage, 1793.

# Vorbericht.

Die Abſicht bey der Herausgabe dieſes ökonomiſchen Küchengartens iſt, denjenigen Liebhabern, welche nicht die gehörigen Kenntniſſe vom Gartenbau haben, eine kurze Ueberſicht der Beſchäftigungen und der vorzüglichen Küchengewächſe zu geben, ohne durch Benennung aller Abänderungen und minder wichtigen Arten der letztern die Leſer zu ermüden. Zugleich habe ich darinnen auf die Oekonomie und Haushaltung mein Augenmerk gerichtet. Aus dieſer Urſache habe ich in dem Verzeichniſſe der Gewächſe, (in des erſten Theils zweyten Kapitel) die wirklichen und vermeintlichen Kräfte der vornehmſten Gewächſe angeführt. Hernach (im dritten Kapitel) eine Anweiſung zur vortheilhaften Benutzung des Gartenlandes gegeben, welche wegen des daher entſpringenden Gewinnſtes einen großen Einfluß in die Oekonomie haben kann.

Auch habe ich (im vierten Kapitel) unter andern eine ausführliche Abhandlung von den Kartoffeln, und von den vortheilhaften und zum Theil noch unbekannten Benutzungen und Anwendungen derſelben, beygefügt. Endlich bey den vorzüglichſten Kräutern zu Speiſen und Getränken, (im ſechſten Kapitel) bey einigen die zweckmäßige Zubereitung angemerkt, weil zuweilen die Kräfte der Gewächſe durch eine nachtheilige Zubereitung können vermindert werden.

Unter den Bemerkungen gehören diejenigen hieher, die von den Wirkungen der Gewächſe auf die Geſundheit des Menſchen (im erſten Kapitel des zweyten Theils) handeln, und die Eintheilung der Speiſen, wie auch die Erörterung der Eigenſchaften der Gewächſe, nebſt Betrachtung der natürlichen Beſchaffenheit des Körpers zum Endzweck haben, und zugleich einige Beyſpiele von der Schädlichkeit einiger Pflanzen anzeigen.

Dieſes iſt vermuthlich Beweiſes genug, daß ich in verſchiedenen Betrachtungen mein Augenmerk zugleich auf die Oekonomie gerichtet habe.

Der Verfaſſer.

# I n h a l t.

## Erſter Theil.

Von der Beſtellung des Gartenlandes, von den nützlichſten Küchengewächſen, ausländiſchen und Arzneypflanzen.


Erſtes Kapitel. Von der Beſtellung des Gartenlandes. Seite 1

| | |
|---|---|
| Lage — — — | §. 1. |
| Eintheilung — — | §. 2. |
| Erde und Düngen — | §. 3. |
| Umgraben — — | §. 4. |
| Säen und Begießen — | §. 5. |
| Miſtbeete — — | §. 6. |
| Begießen — — | §. 7. |
| Jäten — — | §. 8. |
| Verſetzen — — | §. 9. |
| Wachsthum — — | §. 10. |
| Mittel wider das Ungeziefer | §. 11. |
| Beförderung des Wachsthums | §. 12. |
| Einſammlen — — | §. 13. |

Zweites Kapitel. Verzeichniß der nützlichſten Küchengewächſe nach alphabetiſcher Ordnung. — — Seite 10

| | |
|---|---|
| Anis. | Carviol. |
| Artiſchocken. | Cichorie. |
| Baſilien. | Dill. |
| Beyfuß. | Endivien. |
| Bohnen. | Erbſen. |
| Borrage. | Erdäpfel. |
| Burzelkraut. | Erdbeeren. |
| Capern. | Erdbirnen oder Kartoffeln. |

Fenchel.
Gurken.
Hopfen.
Kerbelkraut.
Knoblauch.
Kohl.
Kohlrüben.
Krauſemünze.
Kraut.
Kreſſe.
Kümmel.
Kürbiß.
Löffelkraut.
Möhren.
Majoran.
Meerrettig.
Meliſſe.
Melonen.
Mohn.
Paſtinak.
Peterſilie.
Pfefferkraut.
Radiesgen.
Rapunzel.
Raute.
Reiß.
Rettige.
Rüben.
Rotherüben.
Weiſſerüben.
Steckrüben.
Safran.
Salbey.
Sallat.
Sauerampfer.
Scharlotten.
Sellerie.
Senf.
Spalz.
Spargel.
Spinat.
Unterkohlrüben.
Welſchkraut.
Wermuth.
Zuckerwurzeln.
Zwiebeln.

Von den Wurzelgewächſen — — §. 15.
— über ſich wachſenden — — §. 16.
— Hülſenfrüchten, Sallat und Zwiebeln §. 17.
— Suppen= Thee= und wohlriechenden Kräutern — — — §. 18.

Drittes Kapitel. Von der Einrichtung und nützlichen Anwendung des Gartenlandes. Seite 45

Die Zeit zu ſäen und zu pflanzen — §. 20.
— nützliche Anwendung des Landes — §. 21.
— zwey= drey= und viermalige Nutzung deſſelben — — — §. 22.
— einfache und wohlfeile Behandlung deſſelb. §. 23.

Viertes Kapitel. Von ausländiſchen Pflanzen und Küchengewächſen. — Seite 52
Griechiſcher Gewürzkümmel — §. 25.
Süßer italieniſcher Fenchel — §. 26.
Mexikaniſcher Thee — — §. 27.
Spaniſche Scorzoner — — §. 28.
Süßholz — — — §. 29.
Chineſiſche Rhabarber — §. 30.
Weiſſer Mohn — — §. 31.
Deutſcher Oeldotter — — §. 32.
Türkiſcher Weitzen — — §. 33.
Erdbirnen oder Kartoffeln — §. 34.

Fünftes Kapitel. Von Arzneygewächſen, Saamen, Wurzeln und Kräutern. Seite 80

Alandwurzel. Angelike. Benedictenwurzel. Borragen. Cardobenedicten. Calmus. Coriander. Dragun. Ehrenpreiß. Eibiſch. Enzian. Gaißraute. Goldwurz. Hirſchzunge. Lavendel. Liebſtöckel. Lungenkraut. Mariendiſtel. Meerfenchel. Meiſterwurz. Natterwurzel. Ochſenzunge. Poley. Rheinfahren. Rheinfahren breitblättriger. Römiſche Camillen. Thymian. Weißwurzel. Weiſſer Andorn. Weiſſer Senf. Yſop.

Sechſtes Kapitel. Von den vorzüglichſten Kräutern und Wurzeln zu Speiſen und Getränken. — — — Seite 85
I. Arten von Sallatkräutern, 13 Arten §. 36.
II. Einfache Sallate, 12. — §. 37.
III. Zum Butterbrodt, 5. — §. 38.
IV. Suppenkräuter, 13. — §. 39.
V. Gewächſe, welche als Zugemüſe zubereitet werden, 15 Arten — §. 40.
VI. Einländiſche Gewürzkräuter, 10. §. 41.
VII. Süßeingemachte, 7 Arten. — §. 42.

VIII. Wurſtkräuter, 4 Arten — §. 43.
IX. Theekräuter, 4. — — §. 44.
X. Fußbadkräuter, 8. — — §. 45.
XI. Gurgelwaſſerkr. 6. — — §. 46.
XII. Butter gelb zu färben — §. 47.
XIII. Wohlriechenden Schnupftoback zu machen, 8. — — §. 48.
XIV. Kräuter, die zur Zertheilung der Geſchwulſt dienen, 6. — §. 49.
XV. Zur Erfriſchung des Geblütes, 5. §. 50.

Siebentes Kapitel. Vom Sammlen, Aufnehmen und Aufbewahren der Küchengewächſe. — — Seite 93

Achtes Kapitel. Vom Saamen und dem Aufbehalten deſſelben. — Seite 97

## Zweyter Theil.

### Bemerkungen und Erfahrungen.

Erſtes Kapitel. Von den Wirkungen der Küchengewächſe auf die Geſundheit des Menſchen. — — Seite 101
Von den Speiſen als ein Stück der Diät §. 53.
Allgemeine Bemerkungen — §. 54.
Beſondere Bemerkungen über einige Gewächſe — — §. 55.

| | | |
|---|---|---|
| 1. Alantwurzel. | 6. Benedictwurzel. | 11. Liebſtöckel. |
| 2. Andorn. | 7. Coriander. | 12. römiſche Camill. |
| 3. Angelika. | 8. Ehrenpreiß. | 13. Süßholz. |
| 4. Baldrian. | 9. Erdbeeren. | 14. Thymian. |
| 5. Baſilien. | 10. Hirſchzunge. | 15. Till oder Dill. |

Zweytes Kapitel. Von dem männlichen und weiblichen Geſchlechte der Pflanzen. Seite 120

Drittes Kapitel. Von dem vermeintlichen Einfluſſe der Geſtirne und dem wahrſcheinlichen des Mondes auf die Gewächſe. Seite 129

# Der ökonomiſche Küchengarten.

## Erſter Theil.

### Von der Beſtellung des Gartenlandes, von den nützlichſten Küchengewächſen, ausländiſchen und Arzneypflanzen.

## Erſtes Kapitel.

### Von der Beſtellung des Gartenlandes.

§. 1.

**Lage.**

Ein Küchengarten muß die Morgen- und halbe Nachmittagsſonne, auch gegen Mitternacht einen Schutz vor den kalten Winden von einem Gebäude, oder in Ermangelung deſſelben, von großen Bäumen, als: Linden, Caſtanien, Nußbäumen ꝛc., oder auch einigen Sträuchern, als: Haſelnußſtauden ꝛc. haben: wie denn überhaupt alle Bäume, welche in einen Küchengarten geſetzt werden, gegen die Mitternachtsſeite am bequemſten ſtehn, weil ſie an dieſem Orte den Schatten nicht auf die Gewächſe werfen; übrigens muß der Platz eben ſeyn, damit Sonne und Regen auf alles gehörig wirken kann.

§. 2.

**Eintheilung.**

Die Eintheilung des Gartens muß nach Beſchaffenheit der Größe eingerichtet, und ein jeder Platz, wohin geſäet, gepflanzt und verſetzt werden ſoll, beſtimmt werden.

§. 3.

## Erde und Dünger.

Die Erde deſſelben muß nicht zu fett, aber auch nicht zu mager ſeyn. Iſt dieſelbe nicht ſo beſchaffen, wie ſie zu den verſchiedenen Gewächſen erfordert wird: ſo muß ſie verbeſſert werden. Die magere z. E. wird durch Rinder-, Schaaf- und Ziegenmiſt; die kalte durch Menſchen-, Pferde-, Eſel-, Hühner- und Taubenmiſt; die hitzige durch Schweinsmiſt verbeſſert. Sonderlich dienen auch zur Verbeſſerung der Erde Späne der Kammmacher, Klauen der Thiere, Leder von Schuhen, Salpeter, welcher in Waſſer zerlaſſen und auf die Erde mäßig gegoſſen wird. Der Erdboden wird auch leicht und mürbe gemacht, wenn man Kohl und Erdtoffeln darauf pflanzt; und wenn ſich Unkraut häufig auf der Erde zeigt, ſo kann dieſes am bequemſten gedämpft werden, wenn Erbſen oder Bohnen darauf geſteckt werden.

§. 4.

## Umgraben.

Das Umgraben geſchiehet am beſten im Herbſte, weil zu derſelben Zeit die Erdklößer nicht dürfen zerſchlagen werden, indem ſie den Winter über ohnedem zerfallen; weil das Unkraut erfriert, die Fettigkeit in die Erde dringt und dieſe locker wird. Hernach geſchiehet es auch im Frühlinge, jedoch nicht eher, als bis der Schnee völlig vergangen und die Erde nicht allzu feucht iſt; aber auch nicht zu ſpät, wenn die Hitze der Sonne allzuſehr trocknet; auch nicht bey einem Regen. Das Umgraben ſelbſt muß tief, ſonderlich bey Wurzelgewächſen, jedoch bey neugebautem Erdreich das erſte Jahr nicht allzutief geſchehen, auch muß der Miſt nicht allzutief, aber bald, ehe er von der Luft und dem Regen ſeine Feuchtigkeit verliehrt, untergegraben werden. Bey dem Umgraben werden alsdenn die Erdklößer zerſchlagen, das Unkraut mit den Wurzeln fleißig ausgeleſen und das Ungeziefer, ſonderlich die großen Würmer, getödtet.

§. 5.

## Säen.

Nach dem Umgraben wird geſäet. Hierzu wird guter Saamen erfodert. Man gewinnt denſelben, wenn man

von jeder Gattung die größeſten, ſtärkſten und ſchönſten Gewächſe wählet, diejenigen, welche im Keller müſſen aufbewahrt werden, zu rechter Zeit in denſelben, und im Frühlinge wieder heraus in die Erde an einen Ort, wo viel Sonne iſt, zuſammen, doch ſo ſezt, daß ſie einander nicht hindern. Er muß völlig reif ſeyn, denn ſonſt giebt er ſchlechte Früchte mit unter, wenn er das erſte Jahr geſäet wird, z. E. von dem unreifen Saamen kommen die weiſſen Möhren, die weiſſen und röthlichen rothen Rüben. Wenn er das andere Jahr geſäet wird: ſo geht zwar der unreife Saamen nicht auf: aber wenn viel dergleichen darunter iſt; ſo ſtehen die Früchte auch ſparſam, welches man zuweilen dem Froſte und der Witterung Schuld giebt, da doch der viele unreife Saame die Urſache davon iſt. Der Saame wird auch vollkommen, wenn man den Gewächſen nicht zu viel Stengel und überhaupt nicht zu viel Saamen läßt, ſonderlich dem Sallat und den Rettichen. Er wird bey ſchönem Wetter gegen den Vollmond geſammlet und am beſten in ſeinen Schaalen, hauptſächlich Erbſen, Bohnen, Rettiche, aufbehalten. Der beſte Saame iſt meiſtentheils der jährige, doch bleibet auch einiger lange Zeit gut, z. E. von Melonen, Spargel drey bis vier Jahr; Fenchel ſechs Jahr. Ein jeder Saame muß voll, reif, ſchwer und gut von Farbe ſeyn. Einige pflegen etliche Arten in Milch= Honig= und Zuckerwaſſer, auch wohl gar in Miſt= oder Brunnenwaſſer zuweilen 24 Stunden einzuweichen, z. E. Melonen, Gurken in die erſtere Art; Erbſen, Bohnen, Zwiebeln in die andere Art von Waſſer; und die gelben Rüben werden von einigen mit Salz gerieben. Eine jede Art von Saamen wird beſonders geſäet, es wäre denn, daß man eine Art zeitig wegnehmen wollte. Die Zeit des Säens kommt auf die Witterung und auf die Beſchaffenheit des Gewächſes an. Erbſen können ſchon im November oder December, Zwiebel, Sallat, Kappſaamen im Februar oder Merz, und alſo die übrigen, welche Kälte vertragen können, zeitig; andere hingegen, als Bohnen, Gurken, Kirbiſſe, welchen der Froſt ſchadet, ſpäte geſäet werden: überhaupt aber iſt die beſte Zeit, wenn der Boden völlig aufgethauet, die

überflüſſige Feuchtigkeit ausgetrocknet und der Trieb der Natur in der Erde iſt. Man hat auch die Hauptregel gemacht, daß der Saame derjenigen Gewächſe, welche viel Kraut bringen und über ſich wachſen, im erſten Viertel des Mondes, diejenigen aber, welche unter ſich wachſen, im abnehmenden Monde geſäet werden ſoll. Bey trocknem Wetter muß die Erde nach dem Säen mit Regen= oder anderm Waſſer, das von der Sonne erwärmet iſt, beſprenget und damit einige Zeit fortgefahren werden, zumal da mancher Saame lange liegt, ehe er aufgeht. Denn Peterſilie geht erſt den 40 oder 50ſten Tag: hingegen Kohl den zehnten, Gurken den vierten, Rüben den dritten Tag ohngefehr auf. Das Begieſſen geſchiehet bey kühlen Nächten früh, im Frühlinge und Herbſte, aber im Sommer am beſten Abends; oder Morgens und Abends; niemals aber Mittags bey heiſſem Sonnenſcheine. Der Saame kann auch zum Theil Reihenweiſe geſäet werden, welches den Vortheil hat, daß das Unkraut mit dem Gätehäckel kann ausgehacket und die Erde aufgelockert werden, damit die Sonnenwärme beſſer eindringen kann.

## §. 6.
## Miſtbeete.

Wer einige Gewächſe und Pflanzen zeitiger haben will, derſelbe muß ein Früh= oder Miſtbeet anlegen. Dieſes geſchiehet am bequemſten an einem warmen Orte des Gartens, wo die Morgenſonne hinſcheint, an der Mauer einer Wand oder einem Zaune. Dazu erwählt man ſich einen Platz von einer gewiſſen Länge und Breite, läßt die Erde, einer Ellen tief ohngefehr, im Herbſt ausgraben, ſechs und mehr eichene Pflöcke an die Ecken und Seiten einſchlagen, ein oder zwey Breter daran rings herum annageln, bis auf einen Schuh die Grube mit friſchem Pferdemiſt füllen, und jede Lage einſtampfen, den Miſt mit Waſſer begieſſen, den noch übrigen Schuh mit guter Erde, welche durchgeworfen worden, oder mit derjenigen, die man durch verfaultes Unkraut erhält, völlig zufüllen und mit Waſſer begieſſen; alsdenn läßt man es etliche Tage liegen und ſäet darauf die=

jenigen Gewächſe, welche man zeitig haben will, als: Sallat, Radiesgen, Kohl- und Erdrüben, Sellery, Blumenſaamen ꝛc. und da dieſes zu Ende des Januars und ſpäter geſchieht: ſo kann man faſt zu der Zeit, wenn man im freyen Lande zu ſäen anfängt, ſchon Pflanzen aus dem Frühbeete verſetzen. Dieſe Miſtbeete werden zuweilen begoſſen, mit Fenſtern und Strohdecken bey kaltem Wetter verwahrt, und nur manchmal bey Sonnenſchein halb oder auch nach einiger Zeit ganz aufgemacht; der Saame und die Pflanzen aber werden mäßig, und zwar Vormittags begoſſen; und um die Breter über der Erde wird Pferdemiſt gelegt. Die gemauerten Miſtbeete taugen nichts, weil ſie zu kalt ſind. Diejenigen, welche in einem Aufſatzkaſten ohne ausgeworfene Gruben beſtehen, ſind dienlicher, erfodern aber mehr Miſt. *)

## §. 7.

## Begieſſen.

Die Saat und die aufgegangenen Pflanzen werden bey dürrer Witterung mit Waſſer beſprengt. Das beſte zu denſelben iſt aufgefangenes Regenwaſſer, oder doch ſolches, was vorher von der Sonne einige Zeit beſchienen oder er-

*) Wer ſich nicht ſo viel Mühe und Koſten machen will, derſelbe kann ein Frühbeet auf folgende Art anlegen:

Man erwählt einen Ort, wo die Sonne hinſcheint, und daſelbſt ein Beet, wo man ſechs Schuh tief in die Erde gräbt. Die Breite und Länge kann nach Gelegenheit des Platzes und nach der Beſchaffenheit und Abſicht, ob man viel oder wenig darauf zu ſäen Willens iſt, genommen werden. In die gemachte Grube tritt man Pferdemiſt ein, ſchüttet auf denſelben einen Schuh hoch gute Gartenerde, und ſäet den Saamen der Kräutergewächſe zeitiger darauf, als in dem freyen Felde geſchehen kann. Des Nachts wird das Beet mit Bretern, noch beſſer mit geflochtenen Strohdecken, und am beſten mit Fenſtern bedeckt, die man nur alsdenn aufdeckt, die, wenn die Sonne das Beet völlig beſcheint. Iſt der Tag kalt, oder wehet ein rauher Wind: ſo bleibet es zugedeckt, oder es wird blos durch eine kleine Oeffnung etwas Luft hineingelaſſen. Wem auch dieſes noch zu mühſam ſcheint, derſelbe kann, wenn er nur wenig Pflanzen nöthig hat, den Saamen derſelben in einige Blumennäpfe ſäen, dieſelben an mäßig warme Oerter und zuweilen an die Luft und Sonne ſetzen, ſie gehörig begieſſen und pflegen: ſo kann er auch zeitig Pflanzen zum Verſetzen erhalten.

wärmet worden iſt. Miſtwaſſer iſt nicht dienlich, auſſer zu einigen Früchten, als Gurken, Kürbiſſen. Im Frühlinge begieſſet man die Pflanzen Morgens oder einige Stunden nach Sonnenaufgange und ſelten vor dem May, im Sommer gleich Morgens oder Abends, oder auch, wenn die Hitze groß iſt, zu beyden Zeiten, im Herbſt gegen Mittag und ſehr ſelten, nehmlich alsdenn, wenn bey warmer und trockener Witterung die Gewächſe zu verwelken ſcheinen: im Winter muß es in den Kellern oder Gewächshäuſern mäßig und nicht oft, überhaupt nicht zu häufig und nicht zu viel auf einmal geſchehen, auch die Blätter und der Stamm geſchont werden, wenn man des Morgens die Gewächſe begießt. Daher gehört viel Vorſichtigkeit dazu, weil die Pflanzen eher von dem Begieſſen als von der Trockenheit Schaden leiden.

## §. 8.
## Jäten.

Das Wachsthum der jungen Pflanzen befördert das Jäten, welches am beſten nach einem Regen vorgenommen wird, da das Unkraut nebſt der Wurzel ausgeriſſen werden kann. In den Furchen geſchiehet es mit einer Schauffel, und auf den Beeten mit einem Krauthäkel, wenn der Saame Reihenweiſe geſäet iſt; ſonſt aber mit der Hand oder einem Meſſer, daher die Beete nicht allzubreit ſeyn müſſen. Daſſelbe muß nicht eher vorgenommen werden, als bis eines von dem andern kann unterſchieden werden. Das ausgejätete Unkraut kann in dem Garten zuſammengeſchüttet werden, damit es verfaule, weil es alsdann eine gute Erde abgiebt. Bey dem Jäten können auch die Würmer getödtet, ingleichen die Pflanzen, welche zu dicke ſtehn, überzogen werden.

## §. 9.
## Verſetzen.

Da man den wenigſten Saamen und die wenigſten Körner an die Oerter ſäet und ſtecket, wo ſie ſtehen bleiben: ſo müſſen die meiſten Pflanzen verſetzt werden. Dieſes geſchiehet, wenn ſie ſechs oder mehr Blätter haben. Bey

dem Herausziehen werden ſie vorher begoſſen, wenn das Erdreich dürre iſt, damit die Wurzeln nicht beſchädigt werden; die allzulangen Wurzeln und zuweilen auch das Kraut, z. E. am Sellery, wird beſchnitten; die Erde, in welche die Pflanze geſezt wird, wird mit einer eiſernen Handſchauflein herausgenommen, in das dadurch gemachte Loch die Pflanze ſo geſezt, daß die Wurzeln ausgebreitet werden, die Erde wird alsdenn von dem Schäuflein darauf geſchüttet, und nicht allzuſtark angedrücket, hingegen begoſſen, wenn es nicht kurz vorher geregnet hat, wie denn die bequemſte Zeit zum Verpflanzen nach einem Regen oder bey trübem Wetter iſt. Ueberdieß iſt darauf zu ſehen, daß die Wurzeln ſich nicht krümmen, ſondern grade unter ſich gehen; und daß jede Art in ihre gehörige Weite geſetzet werde. Endlich muß man auch mit dem Beſäen und Verpflanzen abwechſeln, dergeſtalt, daß man das andere Jahr ein anderes Gewächſe auf das Beet ſetzet, als das vorhergehende Jahr darauf geſtanden hat.

§. 10.

## Wachsthum.

Das Wachsthum der Pflanzen wird am beſten befördert, wenn ſie freye Luft, warmen Grund und Sonnenſchein, fette Erde, fruchtbaren Thau und Regen haben. Auch hier ſehen einige zugleich auf den Mond, und pflanzen dasjenige, was über ſich wachſen ſoll, im zunehmenden; was unter ſich wachſen ſoll, im abnehmenden; was gros und dicke werden ſoll, im Vollmond; was in Saamen ſchieſſen ſoll, vor dem Neumond. Das ſicherſte iſt, ſich nach der Beſchaffenheit der Witterung zu richten und eine bequeme Zeit zum pflanzen, z. E. wenn es geregnet hat, oder derſelbe wahrſcheinlicher Weiſe bevorſtehet, nicht vorbeygehen zu laſſen, wenn gleich nach der Beobachtung des Mondes dieſelbe noch nicht vorhanden iſt.

§. 11.

## Mittel wider das Ungeziefer.

Der Maulwurf, die Erdflöhe und Mücken, Vögel, ſonderlich Sperlinge, der Mehlthau, Regenwürmer,

Ameiſen, Schnecken, Raupen, Werren, Mäuſe und Ratten im Garten und in Kellern. Die Maulwürfe, welche den Erdboden untergraben, werden am beſten durch die gewöhnlichen Fallen weggefangen; wider die Erdflöhe empfiehlet man beſonders neues Land: man ſoll nehmlich ein bisher unbeſäetes Raſenland umgraben, und den Saamen zu den Pflanzen darauf ſäen. Wenn daſſelbe von andern umgegrabenen Lande entfernt iſt: ſo iſt es deſto beſſer. Die Urſache davon ſoll ſeyn, weil an dieſen Orten noch keine Eyer von dem Ungeziefer ſeyn ſollen. Auſſer dieſen hat man noch einige Mittel wider dieſelben angegeben, welche theils den Saamen, theils die Saat vor und nach dem Aufgehen betreffen. Wenn der Saame in Waſſer eingeweicht wird, in welchem zu Pulver geſtoſſene Lorbeern aufgekocht worden; wenn nach dem Säen gedörrter und zerriebener Hühner⸗ oder Taubenmiſt auf die Erde geſtreuet wird; wenn nach dem Aufgehen des Saamens geklopfter und im Waſſer aufgelößter Ruß auf die Pflanzen, nachdem ſie begoſſen worden, geſprenget wird: ſo ſollen Erdflöhe und Mücken davon abgehalten und vertrieben werden. Das beſte Mittel iſt, den Saamen bey gelinder und feuchter Witterung zu ſäen, damit er bald aufgehe und wachſe. Die Vögel und ſonderlich die Sperlinge, welche den Erbſen und anderem Saamen ſchaden, werden abgehalten, wenn zuweilen unter ſie geſchoſſen wird, oder wenn Federn oder todte Vögel, wie auch Leinruthen aufgehangen werden. Dem Mehlthau wird abgeholfen, wenn die Pflanzen öfters begoſſen, oder die damit behafteten Blätter abgenommen werden. Regenwürmer müſſen getödtet werden, oder man ſchüttet an den Ort, wo ſie ſich befinden, Bierhefen, weil ſie den dabey befindlichen Hopfen nicht vertragen können. Die Ameiſen werden vertrieben, wenn Aſche oder Kreide auf ihre Neſter geſtreuet, oder einige bey denſelben mit einer glüenden Kohle verbrennt werden; oder wenn man ungelöſchten Kalk in ihre Neſter gräbt und Waſſer darauf gießt, wovon ſie verbrennen. Die Schnecken werden gedämpfet, wenn Salz oder Ruß auf den Erdboden geſtreuet, oder wenn dieſelben Morgens nach einem Thau oder Regen,

da ſie an den jungen und zarten Gewächſen hangen, abgeleſen werden. Eben durch dieſes Ableſen werden die Raupen gemindert, doch ſoll auch zur Abhaltung derſelben dienlich ſeyn, wenn der Saame in Urin, der mit Brandtewein und Ruß vermiſcht worden, eine halbe Stunde eingeweichet, und hernach, wenn er etwas getrocknet iſt, geſäet wird; die aufgegangenen Pflanzen ſoll man mit Waſſer, in welchem Wermuth geſotten worden, beſprengen; und zu den fortgeſetzten Pflanzen, ſonderlich in die Gänge, friſche Neſſeln legen. Die Werren, welche an den Wurzeln Schaden thun, kann man zuſammen bringen, wenn man zu Ende des Herbſtes und bey Anfange der Kälte hin und wieder Gruben macht und ſie mit friſchem Pferdemiſt füllet; und alsdenn im Frühlinge zeitig dieſelben mit ſiedendem Waſſer vertilgt, weil ſie ſich dahin begeben haben; ingleichen muß man dieſelben aufſuchen, wenn man ſieht, daß die Wurzel einer Pflanze von denſelben abgefreſſen worden. Den Spitzmäuſen, andern Mäuſen und Ratten muß mit Fallen nachgeſtellt werden, doch können dieſelben auch abgehalten werden, wenn in den Miſtbeeten die Erde mit Baumſalbe und in den Näpfen des Winters in den Kellern dieſelbe mit trockener und durchſiebter Buchaſche, die mit einem Drittheile geſtoſſenen Schwefels vermiſcht worden, vermenget oder beſtreuet wird. Ueberhaupt ſoll auch Waſſer, worinnen Horn und Thierklauen eingeweicht worden, allem Ungeziefer zuwider, und zur Abhaltung deſſelben dienlich ſeyn.

## §. 12.

## Beförderung des Wachsthums.

Wenn die Gewächſe vor demjenigen, was ihnen ſchaden kann, verwahret worden ſind: ſo iſt darauf zu ſehen, daß ihr Wachsthum zugleich befördert werde: daher iſt nöthig, daß Sonne und Regen in die Erde wirken könne. Aus dieſer Urſache muß die Erde oft aufgehackt werden, ſonderlich iſt dieſes bey den Wurzelgewächſen nützlich, als bey welchen nicht allein die Erde tief umgegraben, und nicht friſch gedüngt ſeyn, ſondern auch oft aufgelockert werden muß. Unter dieſelben kann auch Sallat und an-

dere über ſich wachſende Pflanzen, welche man bald wieder wegnimmt, geſäet werden. Bey denjenigen Gewächſen, die über ſich wachſen, ſollen die dürren Blätter abgeleſen, die friſchen aber nicht abgebrochen werden, weil das Gewächſe dadurch in ſeinem Wachsthum gehindert wird. Bey einigen iſt auch dienlich, daß die Erde angehäuffet wird, wie denn dieſes ſonderlich bey Kartoffeln vortheilhaft iſt, da hingegen andere von der Erde entblößt werden können, als Rettige.

## §. 13.
## Einſammlen.

Die Gewächſe werden zu der Zeit, wenn ſie ihre Vollkommenheit erreicht haben, eingeſammlet. Die Hülſenfrüchte werden abgenommen, ehe ſie aus ihren Schaalen fallen; diejenigen, welche von dem Froſte leicht Schaden leiden, als die Erdtoffeln, werden an einigen Orten zeitig, an andern ſpäter, jedoch vor dem Froſt, oder ſo bald das Kraut dürre wird, ausgegraben und in Kellern, aber nicht in Gruben, aufbehalten; Wurzelgewächſe dauern in Gruben, wenn ſie tief genug gemacht ſind, daß weder Froſt noch Näſſe ſchaden können. Der Saame wird geſammelt ſo bald er reif iſt, kann zum Theil an der Sonne vollends getrocknet, und hernach ausgeklopfet werden. Was über Winter theils zur Nahrung, theils zur Erzielung des Saamens in dem Keller verwahrt wird, muß trocken darein gebracht und in Sand oder Erde geſetzt werden.

# Zweytes Kapitel.

## Von den Küchengewächſen nach alphabetiſcher Ordnung.

Die Garten- und Küchenkräuter ſind verſchieden. Sie ſind Zwiebelgewächſe, Hülſenfrüchte, Wurzelwerk, über ſich wachſende Gewächſe, Suppen- und wohlriechende Kräuter u. ſ. w. Von allen dieſen aber werden ſich die Nützlichſten am beſten nach alphabetiſcher Ordnung kürzlich folgender Geſtalt beſchreiben laſſen:

Anis, wird zeitig ohngefehr im Merz geſäet, erfodert einen guten, fetten und gedüngten Boden, muß öfters begoſſen werden, und dient dem Magen, dem Geſichte und der Bruſt.

Artiſchocken, erſodern fette und tief gegrabene Erde, und werden durch Saamen und Wurzeln fortgepflanzet. Mit dem Saamen geſchiehet es langſamer, doch kann deſſelben Wachsthum befördert werden, wenn er in Miſtbeete geſäet, oder vorher in naſſe Sägeſpäne oder Miſtwaſſer etliche Tage eingeweicht wird. Wenn ſie durch Wurzeln fortgepflanzet werden: ſo iſt es nicht genug, die Sproſſen abzureiſſen, ſondern es iſt beſſer, die Aeuglein mit ſo viel Wurzeln, als es nur ſeyn kann, mit dem Meſſer abzulöſen; am allerbeſten aber iſt es, wenn der alte Stock im Boden mit einer ſcharfen Schauffel geſpalten, tief abgeſtochen, die Hälfte herausgenommen und die Setzlinge an demſelben mit einem Meſſer ſo abgelöſet werden, daß an denſelben etwas von dem alten Stocke verbleibe, daran die jungen Wurzeln ſich befinden. Auf dieſe Art bekleiben ſie am leichteſten und werden in dem nächſtfolgenden Herbſte Früchte tragen, wenn das Verpflanzen im April oder May geſchehen iſt. Im Sommer kann zuweilen die Erde um die Stöcke aufgehackt, Miſt an die Wurzel gelegt, oder auch mit Miſtwaſſer begoſſen werden. Einige nehmen ihnen auch die Aeuglein an den Seiten ab, um deſto gröſſere Früchte zu erlangen. Gegen den Winter müſſen ſie vor Kälte bewahret werden. Einige ſchneiden alsdann alle Pflanzen bis auf einen Fuß von der Erde ab, werfen einen Hauffen Erde darauf, daß die Blätter nur zwey Finger hoch hervorragen, und bedecken ſie hernach mit warmem Miſte. Andere häuffen um jede Staude die Erde auf und bedecken ſie mit zuſammengebundenem Stroh, ſo, daß die oberſten Blätter hervorgehen, hierauf verwahren ſie dieſelben von oben her mit Miſt, und wenn es ſtark frieret, wohl noch mit Erde von oben her. Die beſte Art ſie zu verwahren, iſt, wenn ſie mit Blättern von Nußbäumen wohl bedeckt werden, weil die Mäuſe

dadurch abgehalten werden; ſollten aber dergleichen Blätter nicht in Menge vorhanden ſeyn, oder dieſe Bedeckung an einigen Orten unzulänglich für den Froſt gehalten werden: ſo können doch einige Blätter auf die Erde um den Stock gelegt werden, damit die Bitterkeit aus denſelben in das Erdreich dringen könne, welche den Mäuſen zuwider iſt. Es können auch einige Stöcke in den Keller geſetzet werden, damit diejenigen, welche im Felde durch Froſt oder Mäuſe verlohren gegangen, dadurch wieder erſetzet werden können. Im Frühlinge, zuweilen ſchon im Merz, können ſie bey warmen Sonnenſchein einige Stunden etwas aufgedeckt und des Nachts wieder zugedeckt werden, bis ſie nach und nach im April, oder wenn noch Reiffe zu beſorgen ſind, ſpäter, völlig entblößt werden. Die Erde wird hierauf weggeräumet, die vielen kleinen Augen werden abgenommen, und nur ohngefehr drey der ſtärkſten gelaſſen. Wenn ſie anfangen, ſchlechte Früchte zu bringen: ſo iſt nöthig, ſie zu erneuern, welches alle drey Jahr geſchehen kann. Sie machen wohlriechenden Athem, ſtärken den Magen, treiben den Sand und erwärmen.

Baſilien, werden im April auf ein Miſtbeet geſäet, nach erlangter Größe verpflanzt, und von Unkraut rein gehalten. Sie ſind grün, braun und ſchwarz, breit und ſchmalblättricht, auch ganz fein. Sie geben einen angenehmen Geruch von ſich.

Beyfuß, iſt zweyerley, rother und weiſſer: der rothe hat rothe Stengel, der weiſſe aber weiſſe; ſonſt iſt er dem Wermuth ähnlich, doch hat er breitere Blätter und einen langen Stengel, hat einen angenehmen Geſchmack und Geruch, daher wird er zu Ausfüllung der Gänſe und anderen Geflügels gebraucht, und iſt wider den Biß der Schlangen und wider die Peſt in und äußerlich gut. Er kann auch zu Aſche gebrannt werden, und bey anſteckenden Krankheiten werden vier bis fünf Fingervoll von dem Pulver in Wein gethan, worauf ein Schweiß erfolgt. Beyfuß in die Schuhe gelegt, vertreibt die Müdigkeit im Gehen. Wenn Blätter mit bitterm Man=

delöl vermiſcht, auf den Magen gelegt werden: ſo ſtillt dieß die Schmerzen deſſelben.

Bohnen, ſind von verſchiedener Art. Es iſt eine Art großer grauer Bohnen, die insgemein Saubohnen genannt werden. Dieſe werden zeitig und bequem an den Rand eines Beetes geſteckt, ſie können grün aus ihren Schaalen genommen und mit Möhren und Schooten gekocht, gegeſſen werden. Sie werden zeitig reif. Sprenklichte- große weiſſe- oder Schwerdtbohnen, die lange Schaalen haben, kleinere weiſſe und eine andere kleinere Art Bohnen, welche Spargelbohnen genannt werden, deren Schaalen nicht aufſpringen, ſondern bey dem Reifwerden eindorren, werden ſpäte, zu Ende des Aprils, auch wohl erſt im May, wenn der Froſt vorüber iſt, auf Beete geſteckt. Geſchieht dieſes zeitig: ſo müſſen ſie nicht eingeweicht werden; ſteckt man ſie ſpäte: ſo kann man ſie 24 Stunden im Waſſer aufquellen laſſen, damit ſie deſto eher aufgehen und wachſen, wodurch verhindert wird, daß ſie von den Erdflöhen und Würmern über und in der Erde nicht ſo ſehr beſchädiget werden. Einige weichen ſie gar in Miſtwaſſer ein, weil ſie davon ſtärker treiben. Sie erfodern einen mittelmäßigen lockern, und nicht friſch gedüngten Boden. Sie werden insgeſammt geſtengelt, ausgenommen die Zwergbohnen, denen blos die obern Spitzen abgeſchnitten werden, damit ſie ſich nicht verwickeln, umfallen, und dadurch verurſachen, daß die untern verfaulen. Die Stengel ſollen nicht bey dem Einlegen eingeſteckt werden, weil ſie die Sonne und den Wind verhindern; ſondern alsdann erſt, wenn ſie anfangen in die Höhe zu wachſen. Sonſt haben ſie keine Wartung nöthig, auſſer, daß ſie von großem Unkraute gereinigt werden, das kleinere unterdrücken ſie hernach ſelbſt, und befreyen das Erdreich davon, daher man ſie auf ſolche Beete ſtecken kann, wo man das Unkraut nicht völlig hat dämpfen können. Die meiſten Arten, auſſer denjenigen, welche rauhe Schaalen haben, können grün gekocht und auch als Sallat gegeſſen werden, ſonderlich die Spargelbohnen, welche

den Geſchmack des Spargels einigermaſſen haben. Einige ſtecken ſie, ſonderlich die Zwergbohnen, um den Rand der Beete. Wenn man aber ganze Beete dazu nimmt: ſo müſſen nicht zwey derſelben neben einander gemacht werden, weil ſie einander die Sonne und die Luft benehmen. Sie müſſen abgepflückt werden, ſo bald ſie dürre ſind, weil ſie zuweilen ausfallen, welches jedoch die Spargelbohnen nicht thun. Die großen weiſſen haben einen ſüſſern Geſchmack als die mittlern und kleinern weiſſen: überhaupt aber werden die weiſſen für die beſten gehalten. Die ſogenannte Schweizerbohne mit weichen krummen Hülſen, hat den Vorzug vor allen. Die kleine Zuckerbohne iſt Kranken eine gute Koſt, die bunten Arten ſind hart. Diejenigen, welche man zum Saamen aufheben will, läßt man in den Schaalen; das Stroh und die Schaalen wirft man zuſammen, damit es verfaule, weil es die beſte Düngung iſt. Die Bohnen ſind nahrhaft, tödten die Würmer und eröffnen die Verſtopfung der Leber und der Milze: doch blähen ſie auch, wenn derſelben zuviel gegeſſen werden.

Bourrage, wird im Frühjahre geſäet, und wo ſie einmal ſteht, beſaamet ſie ſich ſelbſt, dient zu Sallat. Iſt Herz, Magen, Haupt, Lungen und Augen dienlich.

Borzelkraut, Portulac, kann im Frühlinge in gedüngte Erde zwiſchen Kohl und Zwiebeln geſäet werden, und wird oft begoſſen. Man kann es auch auf ein beſonderes Beet im Frühlinge und Sommer ſäen, den Saamen ſtreuet man dünne auf, ſcharret ihn nicht ein, ſondern ſchlägt blos mit einer hölzernen Schaufel auf das Beet, begießt ihn anfangs gelinde, und wenn er in kurzer Zeit aufgegangen iſt, oft. Man verſetzt es, um Saamen und große Stengel zu haben, die man einſalzt, deren man ſich im Winter zu Sallaten und Suppen bedienen kann. Die Reife der Saat erkennt man an ihrer Schwärze. Alsdenn nimmt man ſie aus der Erde, legt ſie auf ein Tuch an die Sonne, bedeckt ſie des Nachts und legt ſie den folgenden Morgen wieder an die Sonne, bis ſie reif iſt. Hierauf reibt man ſie mit den

Händen und läßt ſie wieder auf einem Tuche trocknen. Die Saat von zwey bis vier Jahren iſt beſſer als die von einem Jahre. Deſſelben ſind vier Arten, die Grüne, Weiſſe, Goldfarbigte, und die Wilde. Es dient wider den Scharbock, Sodbrennen und hitzigen Magen.

Capern, werden zwar in unſern Gärten nicht gezeuget, ſie ſollen aber in Frankreich und Spanien ohne Warten auch im dürren und ſteinichten Erdreiche wachſen und nichts anders, als die noch unaufgethanen Blumenknöpfe einer ſolchen Art von Blumen*) ſeyn, welche wir bey uns gelbe Kuhblumen nennen, und die hin und wieder häufig auf den Wieſen wachſen. Wenn man nun, ſagt Marperger, ſolche, ehe ſie völlig reif werden und ſich aufthun, abpflückte, ſie hierauf drey oder vier Stunden im Schatten liegen ließe, bis ſie etwas welk würden und nicht aufſpringen, hierauf acht Tage dieſelben in guten Eſſig einlegte, alsdenn herausnähme und wieder etwas ausdrückte, abermals friſchen Eſſig darauf göſſe und ſolches bis zum drittenmale wiederhohlte: ſo möchten vielleicht unſre deutſchen Gärtner und Bauersleute einen ſo guten Capernhandel, als jezt die Italiener, Spanier und Franzoſen haben, anrichten, und viel Geld im Lande erhalten können; und was würde es endlich auch viel koſten, wenn wir einem um fremde Plantagen aufzuſuchen ausgeſandten Gärtner, unter andern auch dieſes mitgäben, daß er ſich in Provence, ſonderlich um Toulon herum, auch in Italien, zu Genua fleißig erkundigen ſollte, was das eigentlich für Blumen wären, deren Knöpfe als Kapern eingemacht würden, wobey er dann auch, ſo viel als möglich, mit dabey ſeyn und auf ihre Handgriffe Acht geben müſte.

Carviol, wird in Miſtbeete geſäet, wenn man denſelben zeitig haben will, und die Pflanzen werden zwey Schuh weit von einander verſetzt, ſobald ſie ſechs Blätter haben. Damit man ihn aber auch ſpäter haben kann: ſo wird der Saame zu der Zeit geſäet, wenn man andern Saamen in das freye Feld ſäet. Er wächſet am beſten

*) Marpergers Plantagentractat. Dresden, 1722. pag. 249.

im fetten und ſandigen, aber nicht friſch gedüngten Erdreiche. Wenn die Pflanzen verſetzt ſind: ſo können ſie vor der Sonnenhitze einige Tage bedeckt werden, und dieſes kann auch mit einem Blatte geſchehen, wenn die Blumen aufzubrechen anfangen. Diejenigen, welche im Herbſt ihre Blumen noch nicht haben, oder welche man zu Saamen aufbehalten will, verwahrt man in Sand den Winter über im Keller: die erſtern werden alsdenn ihre Blumen bekommen, und die andern bis auf den Frühling aufbehalten, um ſie zum Saamen auszuſetzen. Ehedem bediente man ſich ausländiſchen Saamens, den man theuer bezahlen muſte, jezo fängt man an, denſelben ſelbſt zu erziehen.

Cichorie, Wegwart ſäet man im März, im abnehmenden Monde, in gute Erde und nicht zu dicke. Die Wurzeln dienen zum Sallat, Einmachen, an die Speiſen und in Kaffee.

Dill, wird alle Jahre durch Saamen leicht gezeugt; dient zum Einlegen der Gurken, und befördert den Schlaf und die Verdauung.

Endivie, wird um Johanni, im zunehmenden Monde, geſäet, um Jacobi verſetzt, wenn ſie wachſen, zuſammengebunden und im Herbſt, ehe Reiffe fallen, im Keller, nachdem man ihn etwas welk hat werden laſſen, im Sande verwahrt, um ihn den Winter über zu gebrauchen. Dienet zu Sallat und kühlet.

Erbſen, ſind vielerley. Die beſten ſind, welche weiſſe Blüthen und weiſſe Früchte haben. Sie müſſen reif ſeyn, denn die unreifen arten in Wicken aus, wie ich dieſes ſelbſt erfahren habe, ſonderlich wenn große Hitze iſt, daher die Italiäner, welche die ausgeſuchteſten Erbſen aus Deutſchland kommen laſſen, in dem dritten Jahre, wegen der groſſen Sonnenhitze daſelbſt, meiſtentheils Wickengeſchlechter erhalten. Die gewöhnlichſten ſind die gemeinen, welche auf das Feld und zuweilen in Gärten geſäet werden, damit man dieſelben grün gebrauchen kann. Man kann ſie im Herbſt, kurz vor dem Froſte, oder zeitig im Frühlinge, ſo bald die Erde offen iſt,

entweder unordentlich auf ein Beet, oder Reihenweiſe in kleine Furchen ſtreuen, oder auch ordentlich ſtecken, auch Büſchelweiſe, da man in ein Loch ſechs und mehr wirft, in gehöriger Weite, etwan einen Fuß von einander, ſäen. Die Früherbſen werden im Merz geſteckt, und die Zuckererbſen etwas ſpäter. Alle erfordern einen ſandigen, lockern, nicht friſchgedüngten, mittelmäßigen Boden. Sie können auch vor dem Säen, ſonderlich wenn dieſes ſpäte geſchieht, in Miſtwaſſer oder gemeines Waſſer eingeweicht, bey großer Dürre begoſſen, wenn ſie noch niedrig ſind, und der Acker mit Aſche beſtreut werden. Die grünen und andere Arten ſind nicht ſehr gewöhnlich, doch ſind die kleinen oder Wickenerbſen zwar nicht grün, aber reif beſonders gut, nur müſſen ſie zu rechter Zeit abgepflückt werden, weil ſie leicht ausfallen, auch bey Regenwetter bald faulen; daher dieſe mit dünnen Stengeln einigermaſſen verſehen werden müſſen, um an denſelben hinaufzulaufen. Ich nehme gemeiniglich die dürren Fenchelſtengel dazu, welche mit ihren ſchwachen Nebenzweigen ſehr bequem dazu ſind, wodurch andere Stengel erſparet werden. Hingegen die andern Arten, ſonderlich die Zuckererbſen, müſſen mit ſtarken Stecken geſtengelt werden. Wenn die Erbſen Sonne haben; ſo wachſen ſie geſchwinder und beſſer. Es müſſen auch nicht zwey Beete neben einander angelegt werden, weil ſie die Luft und Sonne hindern, auf die Beete zu wirken. Es kann daher zwiſchen zweyen ein Beet zu Wurzelgewächſen beſtimmt werden, welches von denſelben einigen Schatten bey großer Sonnenhitze erhält.

**Erdäpfel**, werden genannt diejenigen knollichten rothen Gewächſe, welche lange Stengel treiben. Sie pflanzen ſich leicht fort, wenn blos die Schaalen oder zerſchnittene Stücke in die Erde geſteckt werden, und wachſen in ſchlechtem Grunde. Man kann ſie den Winter über bis auf das Frühjahr im Boden laſſen. Sie blähen ſehr.

**Erdbeeren**, werden von Saamen oder Ausläufern fortgepflanzet. Das erſte geſchieht, wenn man große reife Erdbeeren nimmt, ſie mit Sand vermengt und im Frühlinge ſäet, hernach die jungen Pflanzen auf ein gemiſtetes Beet verſetzt, worauf ſie das folgende Jahr Frucht tragen. Das andere geſchieht durch die Ausläufer, deren ſie in Menge haben, die beſten aber ſind, welche im Frühlinge ausgeſchoſſen ſind. Wer dieſelben zeitig haben will, derſelbe muß ſie an einem warmen Ort gegen eine Mauer ſetzen, ſonſt haben ſie nur die Vormittagsſonne nöthig. Die Erde muß nicht mager und von Unkraut wohl gereiniget ſeyn. Das Pflanzen geſchiehet Reihenweiſe auf ein Beet, ſo, daß ſie faſt einen Fuß von einander ſtehen. Die Zeit iſt von der Mitte des Auguſts bis in die Mitte des Septembers. Im Frühlinge wird die Erde etwas aufgelockert, wenn ſie blühen werden die taubblühenden, oder diejenigen, welche in der Blüthe einen ſchwarzen Punct haben, mit der Wurzel heraus geriſſen. Im Juni, wenn ſie verblühet haben, müſſen ſie bey dürrem Wetter die Woche zweymal begoſſen werden. Ehe ſie im Juli reifen, können ſie an kleine Stecken gebunden werden, damit der Staub ſie nicht beſudle und die Schnecken ſie nicht anfreſſen, auch bey naſſem Wetter nicht faulen: doch werden ſie größer, wenn ſie unangebunden von den Blättern bedeckt werden. Wenn die Beeren reif ſind; ſo werden die Ausläufer bis in den September abgeriſſen: die Blätter aber müſſen nicht eher als im October abgeſchnitten werden, weil der Stock ſonſt wieder ausſchlägt und ſich ſchwächt. Im November können ſie mit Taubenmiſt überſtreuet werden, welcher nach dem Winter im März oder April theils wieder weggenommen, theils untergehacket wird, wie denn auch das Auflockern der Erde ihnen dienlich iſt. Alle drey oder vier Jahre müſſen neue gepflanzt werden. Die Erdbeeren kühlen und ſollen wider Schwind- und Gelbſucht dienen.

**Erdbirnen**, Erdtuffeln, Cartuffeln ſind verſchieden: Die frühe große etwas platte Art mit blasrother Wurzel und

Blüthe, welche im April gelegt und im Junius herausgenommen wird: die braunrothe mit röthlichen Blumen und runden Wurzeln: die länglich röthlich zugeſpitzte, welche die ſchlechteſte iſt: die neue americaniſche runde mit dünnen röthlichen Schaalen und blauen Blumen, welche reichlich trägt, aber noch ſelten iſt: die länglich knotige von braunrother Farbe und die blasgelbe und faſt runde von weiſſen Blumen. Dieſe letztere wird von einigen für die beſte am Geſchmack gehalten. Sie werden von kleinen, oder mittelmäßigen am beſten fortgepflanzet, nach dem Froſte in die Erde geſteckt und vor dem Froſte wieder herausgenommen. Sie wachſen am beſten im leichten und nicht fetten Boden, daher ſie in Gärten nicht ſo gut gerathen als im Felde, ſie müſſen wohl aufgehackt und vom Unkraut rein gehalten werden. Es ſind dieſelben ſonderlich in der Theurung von großem Nutzen, weil ſie nicht allein Menſchen und Thieren zur Nahrung dienen: ſondern auch unter das Brodt als Mehl gebacken werden können, wenn der dritte oder vierte Theil unter Brodtmehl genommen wird. Auſſer dieſem werden ſie auf verſchiedene Art mit Hühner- Rind- und Kalbfleiſchbrühe, oder auch an Kalb- und Schöpſenfleiſch gekocht; oder es wird Wein darüber gegoſſen, auch werden ſie mit Butter, Salz und Muſcatenblüthe und andern Gewürzen von neuem gekocht. Sie können ferner in runde Scheiben geſchnitten und mit Butter in einer Pfanne gebraten werden, worein man auch Zwiebeln thun kann. Einige eſſen ſie kalt als einen Sallat, mit Eſſig, Oel, Pfeffer und Salz. Sie ſind übrigens eine ſehr nährende Speiſe, dienen Schwindſüchtigen und Abzehrenden und befördern das eheliche Werk.

Fenchel, wird im Frühlinge und Herbſt geſäet oder verpflanzet: ein dürres und an der Sonne gelegenes Erdreich iſt ihm an zuträglichſten und der einjährige Saame iſt der beſte. Der ſüſſe, der aus Italien kommt, über-

trifft den Deutſchen an Güte. Seine Stengel können als ein Sallat mit Salz, Eſſig und Pfeffer, oder die jungen Blätter unter den Sallat vermiſcht, wie auch an andere Speiſen gekocht werden. Er wird auch zuweilen bey dem Einlegen der Gurken und des Sauerkrauts gebraucht; ja man kann den Saamen, wenn er noch grün iſt, zu Anfang des Auguſtmonats eſſen, und die zarteſten oberſten Stengel in Zucker oder ganze Aeſtlein mit den Saamen und Blättern in Eſſig einlegen, um ihn zu gelegener Zeit zu gebrauchen. Sowohl der Deutſche als Italiäniſche bedarf wenig Wartung, nur muß er nicht zu dicke ſtehen, und im Herbſt völlig abgeſchnitten werden. Seine Tugenden ſind, daß er die Verdauung befördert, ob er gleich ſelbſt nicht wohl zu verdauen iſt und wenig Nahrung giebt; daß er den Urin treibt, die Blähungen zertheilet, wenn er nach der Mahlzeit genoſſen wird, und die Augen ſtärket, daher er zu den Augenwaſſern genommen wird.

**Gurken**, werden im Februar auf ein Miſtbeet und in das Land, ſobald als die Kälte vorbey iſt, zwey bis dreymal bis um Johannis von Saamen geſäet. Denſelben gewinnet man von den erſten Früchten, welche lang und groß ſind, und die man ſo lange liegen läßt, bis ſie gelb ſind. Alsdenn werden ſie aufgeſchnitten, und der Saame wird an der Luft getrocknet. Vor dem Säen können ſie in Milch eigeweicht werden, bis ſie keimen; einige legen ſie in lockere Erde oder in Werg, und wenn ſie gekeimet haben, in die Erde. Diejenigen, welche ſie verpflanzen, halten die Zeit, wenn die Kirſchen blühen, für die bequemſte. Sie erfodern einen guten Boden, und wollen fleißig begoſſen ſeyn. Die Gurken werden als Sallat mit Eſſig und Baumöl gebraucht: wie auch mit Weinblättern und Till, ingleichen Kirſchblättern und Salz eingelegt. Der Saame treibt den Urin, und friſche Gurken, wenn ſie in Scheiben geſchnitten werden, können in hitzigen Krankheiten auf die dürre Zunge gelegt werden.

Hopfen, wird an die Zäune und Mauern geſetzt, braucht keine Wartung und dient zu Sallat und Küchenſpeiſen. Die jungen Sproſſen ſollen den Urin treiben, den Leib erweichen, wider den Scharbock, Würmer und viertägiges Fieber gute Wirkung leiſten, auch dienen ſie der Leber, Milz, und eröffnen die verhaltene Monatszeit.

Kerbelkraut, wird im Februar oder ſo bald die Erde offen iſt, geſäet, hernach beſaamet es ſich ſelbſt; doch kann es auch alle Monate von neuem geſäet werden, deswegen läßt man einige Gipfel auf dem Beete ſchieſſen und völlig reif werden. Er will ſchattigten und feuchten Boden haben, wird zu Sallaten und Suppen gebraucht, iſt geſund, treibet den Urin und die monatliche Zeit, dienet für Steinſchmerzen und befördert den Schlaf. Der Spaniſche geht langſamer auf, iſt aber lieblicher und ſtärker.

Knoblauch, wird von ſeinen Zäen im Frühlinge oder auch im Herbſt, zwey Finger tief und zwey Finger breit von einander gepflanzet, und zuweilen begoſſen ehe er aufwächſet. Wenn er zwey Tage vorher, ehe man ihn ſteckt, in Milch eingeweicht, und hernach oft begoſſen wird; ſo verliehrt er viel von ſeiner Schärfe und ſeinem Geſtank, oder vielmehr Geruche. Es frägt ſich aber, ob er alsdenn auch ſo kräftig iſt. Um Johanni wird das Kraut geflochten oder gebrochen, damit die Wurzeln ſtärker werden. Um Bartholomäi wird er ausgezogen, an der Sonne getrocknet und auf dem Boden zur Verwahrung aufgehangen. Er iſt den Bauersleuten, die bey Brodt und kaltem Waſſer oft arbeiten, ſehr dienlich, weil er das Waſſer verbeſſert, und iſt für böſe Luft geſund. Wenn er in Milch gekocht wird: ſo dient er den Kindern für die Würmer; und wenn er in Waſſer geſotten, morgens und abends die geſchwollenen Beine damit beſtrichen werden: ſo verzehrt er die Geſchwulſt. *)

*) Die Schola Salernitana c. 22. ſagt davon: Salvia, ſal, vinum, piper, allia, petroſelinum. Ex his ſit falſa nec ſit commixtio falſa!

Kohl, iſt verſchiedener Art. Der beſte iſt der krauſige braune und der grüne Kohl, der blaue breitblätterige aber der ſchlechteſte und wächſet auch unter dem Schatten der Bäume. Er erfordert ein gutes, feuchtes und wohlgedüngtes Erdreich, aber nicht allzu viel Sonne, er wird in der Mitte des Märzes geſäet; weil er aber zuweilen erfrieret: ſo ['.]t man wohl, einigen Saamen auch ſpäter zu ſäen und dieſes kann noch zu Anfange des Mayes geſchehen. Den erſtern ſetzt man um Urbani, den andern um Johanni fort. Damit ihm die Erdflöhe und anderes Ungeziefer, ſonderlich die Raupen, nicht ſchaden; ſo kann man drey oder mehrere von den kleinen Brennneſſeln auf die Pflanze oder Staude legen. Sollten ſie ſich davon nicht bald verliehren; ſo kann in drey oder vier Tagen daſſelbe wiederhohlet werden. Wenn die untern Blätter anfangen welk zu werden; ſo werden ſie abgeleſen und abgebrochen, auch weggeſchaft, weil ſie ſonſt, wenn ſie faulen, Würmer und Ungeziefer herzuziehen. Wenn er zeitig abgeblattet wird; ſo bleibt er niedrig, hält aber alsdenn auch den Froſt eher aus. Denn der Kohl dauert oft den ganzen Winter im Erdreiche, und iſt am beſten zu genieſſen, wenn er Reif und Froſt bekommen hat. Einige legen ihn zuſammen auf ein Bret und beſchütten die Wurzeln mit Erde. Im Frühjahre ſchieſſet derjenige, welcher in der Erde ſtehet, wieder aus, und kann auch beſonders als Sallat genoſſen werden. Einige Stöcke können alsdenn zum Saamen ſtehen bleiben, welcher reif iſt und abgenommen wird, ſo bald er dürre iſt und anfängt aufzuſpringen. Der beſte Saame iſt von den unterſten Aeſten zu erwarten, weil die Blumen deſſelben zuerſt aufbrechen und völligen Saft zu ihrer Reife erhalten, die oberſten und Nebenſtengel ſetzen unvollkommenen Saamen und dieſer wird oft nur nothreif, weil der Stamm ſchon zu vergehen pflegt, bringt das erſte Jahr Schalkpflanzen und geht das zweyte Jahr gar nicht auf. Wer den Kohl zeitig haben will, derſelbe ſäet den Saamen um Bartholomäi und verſetzet denſelben um Galli bey zunehmendem Monde

in fetten, feuchten, und etwas ſchattigten Boden. Der Kohl laxirt und dient wider die Schwindſucht und die Würmer; äuſſerlich wider die Warzen und Flechten; der ausgedrückte Saft wider den Schlag und die verlohrne Sprache; und der aus einem Blatte in die Naſe gezogene Saft wider das Kopfweh.

Kohlrüben, deren Saame im Februar in Miſtbeete oder im März und ſpäter ins Feld geſäet, bey kalten Nächten mit Stroh bedeckt, und bey trocknem Wetter wegen der Erdflöhe fleißig beſprengt wird, werden in gutes, wohlgedüngtes und tief gegrabenes Erdreich, im April und zu Anfange des Mayes verſetzt. Die untern gelben Blätter werden abgenommen, das Erdreich zuweilen aufgehackt, um das Unkraut zu dämpfen, und die Kohlrüben ſelbſt aber im Herbſt abgehackt und im Keller auf den Winter verwahrt. Im Sommer können die jungen Rüben mit dem Kraut gegeſſen werden, und ſind angenehmer als die Alten.

Krauſemünze, vermehrt ſich ſtark durch ihre auslaufende Wurzel.

Kraut oder Weißkraut, deſſen Saame, Kappſaame oder Kappusſaame genannt, und im März geſäet wird, wird in ein gutes Erdreich etwas weiter als der Kohl und faſt anderthalb Schuh weit von einander gepflanzet. Es wächſet in freyem Felde beſſer als in Gärten. Drey oder vier Wochen nach dem Verſetzen wird die Erde um die Wurzeln umgehackt und um die Pflanzen gehäufelt. Gegen Martini wird das Weißkraut bey trocknem Wetter abgeſchnitten. Wenn unter eine Krautpflanze altes Leder oder ein Schuh vergraben wird; ſo wird das Kraut ungemein groß, weil nicht allein das Leder ſtark dünget; ſondern auch die Näſſe an ſich ziehet und bey dürren Wetter dieſelbe der Pflanze wieder mittheilet. Beine, Klauen, Horn und Salpeter, wenn dieſe unter jene gethan werden dienen derſelben auch. Die Krautſtrünke, wie auch die Kohlrüben, welche zum Saamen beſtimmt ſind, werden den Winter über in den Keller und im Frühlinge in das Erdreich geſetzt.

Kreſſe, Gartenkreſſe wird zeitig bis in den May geſäet, welche letztere zu andern Sallaten genommen wird. Denn weil die Kreſſe zeitig aufwächſet, ſo muß dieſelbe zu dieſem Gebrauch ſpäter geſäet werden. Der Saame wird mit der Schaufel untergeklopfet, kommt in wenig Tagen hervor, und wächſet auf feuchtem und fettem Boden am beſten. Das Säen kann einigemal wiederhohlt werden, um ſtets junge Kreſſe zu haben. Von der, welche zuerſt geſäet iſt, läßt man etwas zu Saamen ſtehen. Die Winterkreſſe wird durch Saamen und Wurzeln fortgepflanzt, und erhält ſich leicht, auch über Winter. Die Brunnenkreſſe wächſet in Brunnen und Bächen von ſich ſelbſt.

Kümmel, wird im May und Auguſt geſäet, muß fleißig gejätet werden, träget das zweyte Jahr und hernach bis in das fünfte nach einander, darauf nimmt er ab. Der Saame iſt reif, wenn ſeine Krone braun und grünlich iſt, und wird morgens oder abends abgeſchnitten, wenn der Thau darauf liegt, damit er nicht bey dem Abſchneiden, welches behutſam geſchehen muß, zu ſehr ausfalle. Man hat auch eine Art, welche wild wächſet und Garbe genannt wird. Er dienet an Speiſen, Brodt und Käſe. Er ſtärket den Magen und treibet die Winde, machet aber bleiche Farbe, wenn deſſelben zu viel gegeſſen wird.

Kürbiß, iſt vielerley Art. Die Flaſchenkürbiſſe werden an Geländern gezogen, die andern, ſonderlich die groſſen, breiten ſich beſſer auf der Erde aus. Alle erfodern ein wohlgemiſtetes und feuchtes Land. Den Saamen kann man vor dem Stecken in Milch einweichen, man legt ihn platt auf die Erde oder mit der Spitze unten. Es iſt ihnen dienlich Miſt um ſie zu legen und ſie oft zu begieſſen. Sie müſſen nicht zu zeitig geſteckt werden, weil ſie leicht erfrieren. Man ſteckt ſie an die Enden der Beete, weil ihre Ranken weit lauffen. Einige kürzen die Ranken ab.

Löffelkraut, wird im Frühlinge und Herbſt in ſchattigtem und feuchtem Boden geſäet, hernach einen halben

Schuh weit verſetzt und zu Sallat gebraucht. Es dient wider den Schaarbock.

Möhren, gelbe Rüben, werden im März und ſpäter geſäet. Das Erdreich dazu muß locker, ſandig und tief gegraben, auch der Saame nicht allzu dicke ausgeſtreut ſeyn. Wenn ſie etwas erwachſen; ſo können ſie überzogen und mit grünen Erbſen oder Schotenkörnern an Fleiſch gekocht werden. Die andern bleiben im Erdreiche bis in den ſpäteſten Herbſt und werden alsdann in Gruben oder Kellern im Sande den Winter über verwahrt. Im Frühlinge ſetzt man einige der längſten und größten zum Saamen ins Erdreich, dieſe müſſen oben am Kraute nicht allzu tief beſchnitten ſeyn. Den Saamen muß man völlig reif werden laſſen.

Majoran oder Mayran, iſt zweyerley: der Sommer- und Wintermajoran. Der erſtere wird im April durch Saamen, und der andere durch Zertheilung der Pflanzen oder auch abgebrochene Zweiglein fortgebracht; und in lockeres und ſchattigtes Erdreich, jede Pflanze in ein beſonderes Loch verſetzt. Im Herbſte wird er abgeſchnitten und gedörrt. Er wird an Fleiſch, Fiſche und in die Würſte gethan. Er ſtärket das Gedächtniß, das Haupt und den Magen, präſerviert vor dem Schlage, dient wider die Kolik und Schwindſucht, treibt Urin und Stein, und wird zu Schlagwaſſern und Kräuterſäckgen gebraucht.

Meerrettig oder Kriehn, wird von den Stücken der Wurzeln, woran ein Auge iſt, in ein feuchtes Land eines Schuhes weit im April fortgepflanzt. Bald nach Michael, wenn die Blätter abfallen, iſt er reif.

Meliſſe, wird im April geſäet und braucht keiner andern Wartung als daß ſie vom Unkraut rein gehalten wird; das Kraut im May in Wein gelegt und davon getrunken reinigt die Bruſt und ſtärket das Herz.

Melte, Melde, wächſet meiſtens wild, die gelbe wird im May geſäet, und dient zu einem Frühlingseſſen, wird aber nicht ſehr geſucht.

**Melonen**, werden im Februar auf ein Miſtbeet oder im May ins freye Feld geſteckt. Dazu wird der beſte Saame gewählt, und kann vorher in Milch und Zucker, oder auch in Wein, worin ein Sechstheil Brandewein mit etwas Zucker gethan worden, 24 Stunden lang eingeweicht werden. Die mittelſten Kerne in der Melone ſind die beſten. Sie werden in Löcher von drey Fingern tief, zwey oder drey Kerne in jedes Loch mit der Spitze unten oder platt gelegt. Dieſes Loch wird mit Erde zugefüllt und eine Glocke darüber geſetzt. Wenn ſie alle beyde oder drey aufgehen; ſo läßt man die ſtärkeſte ſtehen und reißt die übrigen zwey oder das eine weg. Einige legen den eingeweichten Saamen in ein wollenes Tüchlein, und laſſen ihn vorher keimen, ehe ſie ihn ſtecken. Diejenigen, welche in dem Miſtbeete ſtehen, werden behandelt wie andere zarte Pflanzen, nehmlich bey gutem Wetter wird das Miſtbeet etwas eröffnet, des Nachts aber und bey kaltem Wetter bedeckt. Wenn die Melonenpflanzen ſechs Blätter haben; ſo nimmt man ihnen die vier erſten Blätter, damit die Pflanze nur zwey Arme bekommt. Dieſes geſchiehet, die Pflanze mag ſtehen bleiben oder verſetzt werden. Sie werden verſetzt, wenn ſie vier oder ſechs Blätter haben, in ein Beet von gutem Miſt, oder auch in ein Beet von guter Erde, welche zwey bis dreymal bearbeitet worden; man machet auf demſelben Löcher, und thut kleinen Miſt von einem alten Beete hinein. Die Pflanzen hebt man mit ſo viel Erde als daran bleibt aus, ſetzt ſie zwey Fuß weit von einander, des Abends mit Sonnenuntergang begieſſet man ſie die erſten Tage nach der Verſetzung, deckt die Gläſer oder Glocken darüber, und damit die Sonne ſie nicht drücke, werden über dieſelben Strohdächer, oder Schirme vor dieſelben gemacht. Unter den Glocken können ſie bleiben, bis ſie ſo gros als ein Hünerey ſind. Wenn die Melonen Blumen bekommen; ſo können ſie erwärmet werden, indem man um die Stauden neuen Miſt leget. Die leeren Blumen und einige allzufeiſte Blätter können abgenommen, und die Ranken an denen ſich zwey Melonen zei-

gen, abgekneipt werden, weil ſie nicht mehrere zur Reife bringen können. Wenn ſie einer Hand gros ſind, ſo dürfen ſie nicht mehr begoſſen werden, es wäre denn, daß es auſſerordentlich dürre wäre. Wenn es warme Luft, ſonderlich auch die Nächte über iſt; ſo können die Glocken weggethan werden. Unter die Melonen werden Ziegel, Schieffer oder andere platte Steine gelegt, damit ſie eher reiffen und nicht ſo viel Feuchtigkeit aus dem Boden an ſich ziehen. Auch können ſie mit einem Kohlblatte oder Sallat belegt werden, wenn die Sonne ſtark ſticht, damit ſie nicht abfallen, eben dieſes kann auch zur Regenzeit geſchehen. Wenn ſie anfangen zu reifen; ſo können ſie nach und nach umgewandt werden, ſonderlich drey bis vier Tage vorher, ehe ſie abgenommen werden. Sie ſind aber reif, wenn der Stengel von der Frucht ſich abzulöſen ſcheint, wenn ſie anfangen gelb zu werden, wenn die kleine Ranke, daran der Knopf ſitzt, vertrocknet, und wenn die Früchte einen Geruch von ſich geben. Diejenigen, welche verſchicket werden, werden abgenommen, wenn ſie anfangen ſich zu verwandeln, weil ſie unterwegens reif werden. Wer ſie aber bald eſſen will; derſelbe muß ſie abnehmen wenn ſie völlig reif ſind, 24 Stunden liegen, oder in friſchem Brunnenwaſſer erkalten laſſen. Bey dem Abnehmen läßt man einer jeglichen Melone den Knoten, an welchem der Stengel iſt, mit zwey oder drey Blättern, und dieſes iſt zur Zierde; aber nöthig iſt es, daß man ſich hüte den Stengel abzubrechen; weil ſonſt die Melone ihren beſten Saft verliehren würde. Aus eben dieſer Urſache müſſen die Melonenbeete zu der Zeit, da ſie reifen, des Tages viermal beſucht werden, damit ſie nicht überreif werden, weil ſie ſonſt weich und voller Waſſer ſind. Die Kennzeichen einer guten Melone ſind: daß ſie feſt, ſchwer, die Rinde fein, von innen faſt ſcharlachroth, reif, nicht ſchwammicht ſey, und daher unterſinke wenn ſie in das Waſſer geworfen wird, daß ſie einen dicken und kurzen Stengel habe, und daß, wenn man einen Schnitt darein thut, die Rinde zart und dünne, trocken, rothfär-

big und mürbe ſey. Der beſte Saame iſt derjenige, welcher von den Melonen genommen wird, die zuerſt gereifet. Der zwey und dreyjährige Saame iſt der beſte. Ueberhaupt iſt alſo bey den Melonen zu beobachten, daß ſie im Februar im Miſtbeete, oder unter Glocken ſind. Im Merz werden ſie verſetzt. Im April beſchnitten und abgezwickt. Im May kommen die Knöpfe hervor und werden erwärmet. Im Junio werden die Wurzeln, aber nicht die Stauden und die Blätter begoſſen. Im Julio werden ſie begoſſen, und die überflüſſigen Melonen abgenommen. Im Auguſt werden die überflüſſigen Blätter abgeſchnitten damit ſie reifen, überhaupt aber alle drey Wochen die überflüſſigen Reben, welche kleine Früchte tragen, weggeſchnitten. Im September werden die reiffen Melonen abgenommen. Sie löſchen den Durſt, tödten die Bauchwürmer, geben aber ſchlechte Nahrung, werden mit Zucker oder Pfeffer genoſſen, und ſind ungeſund, wenn derſelben zu viel gegeſſen werden.

**Mohn**, iſt zweyerley, grauer und weiſſer; dieſer iſt in einigen Gegenden beliebter, trägt aber nicht ſo reichlich als jener. Er wird im April geſäet, und iſt reif, wenn ſeine Köpfe dürre werden. Die Stengel ſind an den Orten, wo das Holz theuer iſt, gut zum verbrennen. Der Mohn befördert den Schlaf.

**Paſtinak**, wird von Saamen gezeuget, welcher wie der Möhrenſaamen leicht gewonnen wird. Er kann vor dem Säen 24 Stunden in Waſſer eingeweicht werden, und wird im Frühlinge, auch wohl im Herbſt, in lockere und tief gegrabene Erde im Monat Merz und April, wenn es im Frühlinge geſchiehet, dicke geſäet, weil er nicht alle aufgeht, und allenfalls, wenn er zu dick aufgegangen iſt, überzogen werden kann. Um den Gallitag werden die Wurzeln ausgegraben und in den Kellern in trocknem Sande verwahrt, doch dauern ſie in Gartenlöchern beſſer: noch beſſer aber bleiben ſie in dem Erdboden, aus welchem im Winter bey Thauwetter ſo viel können ausgegraben werden, als man braucht. Sie werden an Hühner, Fiſche, Rind- und Kalbfleiſch ge-

kocht, ſind dem Magen, den Nieren, der Bruſt und der Blaſe dienlich; ſind auch gut für die Kolik, wenn ſie mit Anis- und Fenchelwaſſer eingenommen werden.

Peterſilie, iſt zweyerley: die krauſe und die glatte, beyde aber erfodern einerley Boden, nehmlich ſchattichten und lockern, welcher tief umgegraben worden. Der Saame wird von einigen einen Tag lang in Waſſer eingeweicht, wieder getrocknet und hernach ohne Ordnung auf ein Beet geſtreut. Er kann auch Reihenweiſe, und hernach zwiſchen die Reihen Schnittlauch geſäet werden. Wenn das Beet eben gemacht iſt, kann alter kleiner Miſt darauf gelegt werden, theils um die Erde zu düngen, theils den Saamen vor ſtarkem Regen zu bewahren, damit dieſer ihn nicht zuſammenſchwemme. Da der Saame lange lieget; ſo wird das Schnittlauch nach einem Monate, da die Peterſilie noch nicht aufgegangen, weggenommen und verſetzt, und indem durch das Herausziehen deſſelben die Erde aufgelockert wird; ſo dienet dieſes auch der Peterſilie, welche hernach noch verdünnet werden kann, wenn ſie zu dicke ſteht. Die Zeit den Saamen zu ſäen iſt gemeiniglich der Februar, und müſſen die Beete, darauf er geſäet wird, bald nach dem Froſt umgegraben werden. Damit der Saame eher aufgehe; ſo füllen einige im Februar, wenn nehmlich zu derſelben Zeit die Erde offen iſt, einen Topf voll Erde, miſchen darunter Peterſilien Saamen, ſtellen ihn an einen warmen Ort, begieſſen ihn täglich einmal, drey Tage nach einander, mit laulichtem Waſſer, ſtreuen hernach dieſe mit dem Saamen vermiſchte Erde auf ein zubereitetes Beet; ſo kommt er in kürzerer Zeit hervor. Man ſäet ihn auch zu Johanni und an Martini, und ſoll derſelbe ſpäter in Saamen ſchieſſen, als der andere. Der am erſtern Tage geſäete kann auch den Winter über genoſſen werden, und der andere bringt ſchöne Wurzeln, zumal wenn das Kraut nicht abgeſchnitten wird. Der zweyjährige Saame wird für beſſer gehalten als der einjährige. Er wird im abnehmenden Monde geſäet, wenn er Wurzel

bringen ſoll; hingegen im zunehmenden, wenn groß Kraut verlangt wird. Das Kraut muß nicht abgebrochen, ſondern abgeſchnitten werden, und im Herbſt nimmt man nur ſo viel Wurzeln heraus, als man den Winter über nöthig hat: die andern werden in der Erde über Winter gelaſſen, damit ſie größer werden. Um Saamen zu erlangen, läßt man einige Stengel in Saamen ſchieſſen, völlig reif werden, an der Sonne trocknen, und kühl und lüftig verwahren. Er iſt vier Jahre gut. Das Peterſilienkraut kann unter andern Gebrauch auch wie der Kohl an Fleiſch gekocht werden. Peterſilie treibt den Urin und dienet wider den Stein.

**Pfefferkraut**, iſt zweyerley: Sommerpfefferkraut, welches auch Saturey genannt wird, und Winterpfefferkraut, das breitere Blätter hat. Es liebet feuchten und ſchattichten Boden, beſaamet ſich leicht, und wird im Frühlinge unter Sallat, an Fleiſch, Fiſche und Würſte genommen. Es iſt geſund, öffnet und zertheilet.

**Portulac**, S. Borzelkraut.

**Radiesgen**, Monatsrettige, werden in das Frühbeet, und hernach vom Merz bis in den September in das freye Feld, ſowohl allein als unter den Sallat, alle Monate geſteckt. Diejenigen, welche um Johanni geſteckt werden, gerathen am beſten. Sie lieben ein ſandiges und nicht friſch gedüngtes Erdreich. Das Stecken geſchieht, wenn ein Löchlein eines halben Fingers tief gemacht, ein oder zwey Körner darein gethan, etwas Sand hineingeſtreut, und offen gelaſſen wird. Zum Saamen läßt man einige von den erſten ſchoſſen, und nimmt ihn ab, wenn ſich die kleinen Schoten unten zu öffnen anfangen.

**Rapunze**, wird im Frühlinge und Herbſt in lockern und feuchten Boden geſäet, beſaamet ſich ſelbſt und wird im Winter und Frühlinge als Sallat gebraucht.

**Raute**, wird durch Saamen und Wurzeln fortgepflanzt. Das Säen geſchieht im Merz, Auguſt, und Herbſt-

monat, das Verpflanzen der Zweige mit einigen Wurzeln im Frühlinge. Sie ſollen ſchön wachſen, wenn man die Schößlinge in Zwiebeln oder Bohnen ſteckt und ſo in die Erde ſetzt, und ſollen wohlriechender werden, wenn man ſie unter den Schatten eines Feigenbaumes pflanzet. Sie liebet dürren Boden und viel Sonne, im Winter iſt ihr dienlich, wenn ſie mit Aſche beſchüttet wird; und im Sommer, wenn man ſie nicht zum blühen kommen läßt, weil ſie ſonſt leicht verdorrt. Wenn die Staude alt wird; ſo kann man ſie erneuern, indem man ſie bis an die Wurzel abſchneidet. Das Kraut wird im Frühjahr gegeſſen und iſt geſund wider Gift, ſtärket das Geſicht, treibt den Stein, Urin und Würmer: das Waſſer davon, wenn es in die Augen gelaſſen wird, nimmt Fell und Flecken weg, der Saft ſtillet das Naſenbluten, lindert die Ohrenſchmerzen und vertreibet die Dunkelheit der Augen, wenn er in Naſen, Ohren und Augen getröpfelt wird; dienet auch wider die fallende Sucht, wie denn auch zerſtoſſene Raute einen damit befallenen Menſchen wieder zu ſich bringt, wenn ſie ihm in die Naſe geſteckt wird.

Reiß, erfodert feuchte, moraſtige und etwas ſandige Gegenden, in warmen guten Gründen und Ebenen. Im Merz wird das Land bearbeitet und hernach dreymal bewäſſert. Die erſte Bewäſſerung geſchieht im April, wenn der Reiß geſäet wird, dergeſtalt, daß das Waſſer zwey bis drey Finger hoch ſtehet. Der rohe und in ſeinen Hülſen noch befindliche Reiß wird drey bis vier Tage vorher in einem Sack im Waſſer gequollen, und alsdenn geſäet, und zwar, wenn die Kälte völlig vorbey iſt. Sonſt wird der Saame geſäet und eingeharket: alsdenn läßt man das Waſſer darauf, welches bis zur Mitte des Mays ſtehen bleibt, hernach läßt man es ablaufen und zu Anfange des Junii zum zweytenmal auf die Reißbeete laufen, und bis zu Ende deſſelben Monats darauf ſtehen. Hierauf wird gejätet, die dritte Bewäſſerung geſchieht in der Mitte des Julii bis in den September, da er zu blühen und zu körnen

anfängt. So bald er ausgeblühet, ſo bleibt er ohne Bewäſſerung bis in die Mitte des Octobers ſtehen, worauf er geſchnitten, getrocknet und auf die Mühle gebracht wird. Es iſt dieſes zwar ein ausländiſches Gewächſe: da aber daſſelbe in Böhmen glücklich fortgekommen iſt; ſo iſt kein Zweifel, daß es auch in andern Gegenden könne geſäet werden, und ob zwar dazu ganze Reißfelder gehören; ſo könnten doch in bequemen Gärten Verſuche damit gemacht werden.

Rettiche, werden in kaltes, feuchtes und tiefgegrabenes Erdreich im May, um Urbani und bis zu Ende deſſelben Monats, auch noch im Junius am beſten geſteckt, und zwar jederzeit 2 Körner in ein Loch; wenn beyde aufgehen, ſo wird die ſchwächſte ausgezogen. Es ſoll auch das Wachsthum derſelben befördert werden, wenn ein kleiner Hügel gemacht und die Körner darauf geſteckt werden; ingleichen, wenn die Blätter bis auf das Herzblatt abgebrochen und die entblößte Seite mit Erde bedeckt wird. Sie werden mit Erde angehäufelt, wenn ſie über derſelben blos ſtehn. Es giebt zweyerley Arten, weiſſe und ſchwarze, welche leztere von einigen für beſſer gehalten wird. Wegen ihrer Schärfe verbrennen ſie die nebenſtehenden Gewächſe. Den Saamen gewinnt man, wenn man von den im Keller verwahrten ſchönſten Rettichen einige im Frühlinge deswegen in den Garten ſezt. Sie dienen wider Gift, Geſchwulſt und Würmer, machen ſcharfes Geblüt: wie auch nach der Mahlzeit mit Salz und Eſſig genoſſen, zur Verdauung; ſonſt halten ihn einige vor dem Eſſen für geſünder. Mit Eſſig und Honig zu einem Syrup gekocht ſollen ſie für den Huſten, Engbrüſtigkeit, Stein, Schwindel und Ohrenſauſen gut ſeyn.

Rüben ſind vielerley: rothe Rüben, weiſſe Rüben, Steckrüben und Erdrüben. Die gelben ſind unter dem Namen Mähren oder Möhren bekannter; von dieſen leztern ſiehe oben Möhren.

Rothe-Rüben werden in das Frühbeet oder auf ein anderes Beet ſpäter geſäet und verſezt. Man kann

auch bald in einer Entfernung von 15 Daumen ohngefehr in ein Loch 2 bis 3 Körner fallen laſſen, und wenn mehr als eines aufgegangen, die andern ausreiſſen: die verſetzten aber gerathen beſſer und werden röther. Der Saame muß vollkommen reif ſeyn, ſonſten befinden ſich viele weiße und röthliche darunter. Sie werden tief verſetzt und die Hauptwurzel nicht beſchnitten. Den Winter über werden ſie im Keller in Sand verwahrt. Von dieſen ſetzt man einige im Frühlinge an einen Strauch oder Planke einer halben Elle weit von einander zum Saamen aus, damit der Wind ſie nicht zerbreche. Die andern werden im Winter auf verſchiedene Art genoſſen; ſonderlich nachdem ſie geſotten und ihnen die dünne Haut abgeſchälet worden, werden ſie in Scheiben geſchnitten und in ein Fäßchen ſchichtweiſe gelegt; zwiſchen jede Schicht, wie auch unten und oben, wird etwas Merrettig und Karbe geſtreut, zwey Theile Eſſig, und halb ſo viel von dem Waſſer, darinnen ſie gekocht worden, darüber gegoſſen. Nach drey Tagen können ſie zum Braten oder ſonſt gegeſſen werden.

Die weißen Rüben werden meiſtentheils auf den Acker, doch zuweilen auch im Frühlinge in die Gärten etwas ſpäter als die Möhren, im April ohngefähr, geſäet, weil ſie leicht erfrieren; und von Johanni bis nach der Erndte wiederum geſäet. Den Saamen erzeugt man, wenn man einige im Frühlinge in den Garten ausſetzt. Mit Anis gekocht ſind ſie gut wider den Huſten, und gefrohrne zerſtoſſene auf ein erfrornes Glied gelegt, ziehen den Froſt aus.

Steckrüben ſind kleiner als die weiſſen, jedoch ſind ſie auch noch unter ſich an Größe unterſchieden. Die kleinſten ſind die beſten. Es muß friſcher Saame in lockerm und wohl gegrabenem Boden dünne, und am bequemſten nach einem Regen geſäet werden. Das Säen kann jährlich zweymal, im Frühlinge und zu Anfange des Auguſts, und zu beyden Jahreszeiten einigemal geſchehen, weil ſie ſehr oft fehlſchlagen. Denn iſt zu viel Regenwetter: ſo borſtet der Saame; iſt es aber zu trocken: ſo geht

er nicht auf, oder die Erdflöhe freſſen die jungen Blätter. Wenn ſie gerathen; ſo werden ſie nach ſechs Wochen aus der Erde genommen, und in den Keller auf einen Haufen über einander geſchüttet. Von den ſchönſten und längſten werden im Frühlinge wiederum einige in die Erde geſetzt, um Saamen zu bringen.

Saffran wird aus Zwiebeln erhalten. Dieſelben ſteckt man in guten Boden, wie das Zwiebelwerk erfordert, in kleine Graben, zwey Zoll tief, ſechs Finger weit von einander, mit dem Kiel aufrechts, um Bartholomäi. Dieſelben ſtoſſen vor und nach Michael ſchmale Grasblätter und zugleich purpur⸗violblaue Blumen mit gelben Zaſern aus, welche alle Tage bey Auf⸗und Untergang der Sonnen abgenommen werden. Die Grasblätter verfaulen alsdann. Im folgenden Jahre werden die Beete von dem Unkraute fleißig geſäubert; in dem andern Herbſte bringen ſie ihre Blumen in größerer Menge und Vollkommenheit. Im dritten Jahre um Jacobi nimmt man die Zwiebel aus der Erde, trocknet ſie und pflanzet dieſelben nebſt andern, die ſie angeſetzt haben, wiederum von neuem in friſche Beete. In Oeſtreich wird er häufig gebaut und durch ganz Deutſchland verhandelt. Der Gebrauch des Saffrans in der Küche iſt bekannt. Er ſtärkt das Haupt, den Magen und das Herz; dienet wider Lungen⸗ und Mutterbeſchwerungen, treibt die monatliche Zeit, Geburt, Afterbürde und Urin, befördert den Schlaf, widerſteht dem Gift, und äußerlich umgeſchlagen iſt er in Entzündungen dienlich. Es giebt auch wilden Saffran.

Salbey wird im Merz in gute Erde geſäet, geſchwinder aber durch Zerreiſſung der Stöcke mit den Wurzeln fortgepflanzet und tief geſetzt. Dieſes kann im Frühlinge und Herbſt geſchehen. Die Blätter, welche abfallen und faulen, ſollen aufgeleſen werden. Weil die Kröten dieſelben oft vergiften; ſo iſt dienlich, Raute neben der Salbey zu pflanzen, weil Kröten und Schlangen die Raute und ihren Schatten fliehen. Aus eben der Urſache muß die Salbey allezeit abgewaſchen werden,

ehe ſie gegeſſen wird. Man ſpicket damit die Braten, und macht auch Getränke und Gurgelwaſſer daraus. Sie lindert die Schmerzen des Hauptes, ſäubert die Zähne und das Zahnfleiſch; Waſchen mit Salbeywaſſer und Bähungen von geſottener Salbey dienet wider das Zittern der Hände und anderer Glieder; in Wein geſotten macht ſie einen wohlriechenden Athem; diſtillirtes Waſſer macht das Geſicht hell.

Sallat iſt vielerley Art, kann in Frühbeete, um ihn zeitig zu haben, und in die offene Erde zu Anfange des Frühlings, auch wohl ſchon vom Februar an bis in den Herbſt geſäet werden. Er begehrt ein wohlgedüngtes und fettes Erdreich, wovon er viele Nahrung zieht. Daher ein Pflanzer allhier, wo doch ſo viel Sallat gezeugt wird, daß er 3 bis 9 Meilen weit verführt wird, mich verſichert hat, er ſäe nicht dergleichen, weil er den andern Küchengewächſen, die hernach darauf, als Kohlrüben ꝛc., gepflanzet werden, die Nahrung entzöge. Er wird dichte geſäet, und hernach der überflüßige zum Gebrauche ausgezogen, wenn er klein iſt: alsdann wächſet er wiederum verdünnet, und der übrige bleibt zu großem Kopfſallate ſtehen. Er kann auch, ſonderlich der große Kopfſallat, nachdem er auf ein kleines Beet geſäet worden, um den vollen Mond in gehöriger Weite, ohngefehr einen Schuh von einander, und 4 Finger tief verſetzt werden, ſo bald er 6 Blätterchen hat. Bey dieſem Verſetzen wird alles, was dürre oder faul iſt, weggenommen, und die Wurzeln werden etwas beſchnitten. Die bequemſte Zeit, den Sallat zu verſetzen, iſt diejenige da es geregnet hat, oder da ein Regen bevorſteht. Wenn aber derſelbe nicht vorhanden oder zu erwarten iſt; ſo muß er bedeckt und begoſſen werden, und dieſes letztere iſt auch bey demjenigen, welcher auf dem Beete zu Kopfſallate ſtehen bleibt, bey großer Dürre nöthig, weil er ſonſt leicht in Saamen ſchießt. Dieſes iſt auch zuweilen zu beſorgen, wenn wegen Menge deſſelben nicht aller Sallat auf einmal kann genutzet werden. Alsdann darf nur der beſte Kopfſallat mit der Wurzel aus der

Erde herausgezogen und in einen Keller in Sand geſetzt werden: ſo kann er etliche Wochen erhalten werden. Der Bindſallat muß gebunden werden, da hingegen der andere ſich von ſich ſelbſt ſchließt. Der Winterſallat wird zu Ende des Auguſts oder zu Anfange des Septembers geſäet, und zum Theil im November oder zu Anfange des Decembers verſetzt. Der kleinere bleibt auf dem Beete ſtehen, und wenn der Winter nicht allzu hart oder allzu naß iſt: ſo dauert er denſelben aus und wächſet zeitig, im Frühlinge. Zu Saamen muß man die ſchönſten Stauden ſchieſſen laſſen, die unterſten Stengel abbrechen, und beſonders bey Kopfſallat nur den Saamen an den oberſten Stengeln ſammeln; den übrigen aber zu kleinem Kopfſallat gebrauchen. Es kann auch um Johanni Sallat geſäet, gegen den Herbſt in ein Fruchthaus oder in einen Keller in trocknen Sand bis auf das Frühjahr und alsdenn in den Garten geſetzt werden, damit er in Saamen ſchieſſe. Der Saame überhaupt wird geſammelt: wenn die Hälfte der Blumen verblühet hat; alsdenn reiſſet man den Stock mit der Wurzel aus der Erde heraus, läßt ihn zehn bis zwölf Tage an freyer Luft vollends reif werden, reibet hernach den Saamen mit den Händen aus, machet ihn rein und hebet ihn an einem trockenen, luftigen Orte auf. Der Saame dauert vier Jahre. Man hat auch gewiſſe Künſte, den Sallat in kurzer Zeit hervor zu bringen, z. E. in zweymal 24 Stunden. Um dieſes zu bewerkſtelligen, wird der Saame in Brandwein eingeweicht, unter die Erde gelöſchter und zerriebener Kalk und ein Theil Taubenmiſt gemiſcht: wenn der Saame hierein geſäet wird; ſo wächſet er ſo geſchwind, daß man in der genannten Zeit Sallat davon eſſen kann. Es muß aber in einem Frühbeete, oder dazu bereiteten Kaſten geſchehen. Der Sallat erhält ſich acht Tage gut. Ferner: innerhalb zwey Stunden Sallat zu haben. Dazu wird ein halber Theil Aſche von Miſt, und der andere Theil von verweſtem Miſt genommen; beydes öfters mit Miſtwaſſer begoſſen, an der Sonne getrocknet und dieſes ſo oft

wiederhohlt, bis eine gemeine Erde daraus wird. Im Winter kann dieſe Bereitung dieſer Erde in einem irrdenen Topf über Kohlfeuer geſchehen. Iſt die Erde zubereitet; ſo wird der Topf über die Glut geſetzt, bis die Erde ſo viel Wärme empfangen hat, als die Sonne im Heumonat der Erde mittheilt. Nachdem der Saame 24 Stundenlang in Miſtwaſſer eingeweicht worden; ſo wird er in den Topf geſäet, und wenn die Erde über der Gluth allzu dürre geworden iſt; ſo wird ſie mit laulichtem Regenwaſſer begoſſen. Auf dieſe Art wird in zwey Stunden oder wohl noch eher ein vortreflicher Sallat wachſen. *) Der Sallat wird mit Baumöl oder Butter und Eſſig genoſſen. Er wird auch als Kohl geſotten, mit Fett in die Bratpfanne gethan, zwey oder dreymal darinnen umgekehrt, abgetröpfelt, und in die Suppen gethan. Hitzigen und gallſüchtigen Perſonen ſoll er geſund, ſchwachen Magen aber ſchädlich ſeyn, ſchweren Schlaf und dunkle Augen machen. Hier merke ich noch an: Die Sallatkräuter, die Pimpernell oder Bibernell, deren Saamen im Merz in einen etwas trocknen Boden geſäet wird. Der Dragun wird durch die Ausläufer vermehrt und alle zwey Jahre verſetzt. Er iſt das beſte zu den Kräuterſallaten.

**Sauerampfer**, iſt vielerley Art, wird geſäet, wenn die Kälte vorbey iſt: wenn er zu dicke aufgeht; ſo wird er verdünnet und verpflanzet, wozu man im Frühlinge und Herbſt die ſtärkſten Pflanzen nimmt. Vor dem Winter kann er mit Hühner- oder anderm Miſte, wegen der Kälte, bedeckt werden. Er begehrt fetten, feuchten und ſchattichten Boden.

**Scharlotten**, iſt eine Art kleiner Zwiebel, deren Saame aus Frankreich und Italien gebracht wird, liebt guten ſandigten Boden, ſtehet zwey bis drey Jahr und häufig beyſammen, wird um Michael von den Nebenzwiebeln vermehrt, und iſt ein Mittel zwiſchen Zwiebel und Knoblauch, nicht ſo ſcharf und edler.

*) Gartengeheimniſſe. Nürnberg, 1738. pag. 74.

Schnittlauch, wird durch ſeinen Saamen, geſchwinder aber durch ſeine Nebenzwiebeln, fortgepflanzt, wächſet am beſten in leichten, feuchten und ſchattigten Boden, und deſto beſſer, je mehr er beſchnitten wird.

Sellerie, wird im Frühlinge im Februar auf ein Miſtbeet oder im April in offene Erde geſäet und oft begoſſen, weil er wohl 4 Wochen in der Erde liegt, ehe er aufgehet. Aus dieſer Urſache kann er über Nacht in laulichtwarmes Waſſer eingeweicht, hernach wieder getrocknet und geſäet werden: ſo gehet er zeitiger auf. Die Pflanzen werden verſetzt, wenn ſie Fingers lang ſind und 6 bis 7 Blätter haben. Dieſe werden nebſt der Wurzel etwas beſchnitten. Die Gruben werden einen Schuh tief und weit voneinander gemacht, und können auch mit verweſetem Miſte gefüllet werden. Einige machen lange Furchen, ſetzen die Pflanzen darein einen halben Schuh von einander und ſcharren nach und nach die auf einer Seite liegende Erde wiederum dazu. Andere ſäen ſie bald in die Furchen, wo ſie ſollen ſtehen bleiben, und ziehen die überflüſſigen, wenn derſelben zu viele aufgegangen, heraus, bis ſie in ihrer gehörigen Weite ſtehen. Sie ſollen auch wohl gerathen, wenn kleine Hügel auf die Beete gemacht und die Pflanzen darauf geſetzt werden. Einige bepflanzen damit ganze Beete, andere ſetzen ſie an die Ränder derſelben. Den Winter über werden ſie im Sande verwahrt. Es kann auch das Kraut gegen den Winter zuſammen gebunden und mit Erde überhäuft im Garten, auch ohne Bedeckung ſtehen bleiben; doch oft verfaulen ſie. Der Sellerie erfodert mehr leimichten als ſandigen Grund. Der Saame dauert fünf Jahr: doch iſt der zwey oder dreyjährige der beſte. Man braucht die Blätter in Suppen und die Wurzeln roh oder gebrüht als einen Sallat mit Eſſig und Baumöl. Der Sellerie iſt geſund, führt die Feuchtigkeit ab, treibt den Urin, befördert den Appetit, ſtärket den Magen, dienet wider Uebelkeit, Engbrüſtigkeit, Gift, Gelbſucht Verſtopfung ꝛc.

Senf, wird alle Jahre dahin geſäet und zwar im April etwas weitläuftig, wo er bleiben ſoll, und von Unkraut rein gehalten.

Spalz, iſt der Gerſte ähnlich, nur mit dem Unterſchiede, daß er doppelte Körner und häufig trägt, wird im Merz oder April geſäet, wie Graupen zugerichtet und hat den Geſchmack wie Reiß.

Spargel, wird durch Saamen und Wurzeln gezeuget. Die Erde wird zwey Fuß tief gegraben und herausgenommen: in dieſes Beet wird von unten Kuhmiſt und Erde ſchichtweiſe geſchüttet, die Erde kann durchgeſiebet werden, und oben darauf wird wieder Erde gethan. Ueber das Beet werden grade Striche, jeder einer Spannen lang von einander, und zwar kreuzweiſe gemacht und in dieſe Durchſchnitte werden in Monat Merz einzelne Körner einen Zoll tief hineingedrückt. Die erſten zwey Jahre wird er nicht geſchnitten oder abgeſtochen; im dritten aber kann es geſchehen: doch muß man zu Ende des Mayes die kleinen Schößlein ſtets laſſen und erſt im Herbſt abſchneiden, damit ſie ſtark werden. Die Wurzeln pflanzet man ſtaudenweiſe im Frühlinge ohngefehr einen Fuß von einander ſo, daß die Wurzeln auseinander gebreitet werden. Die Grube des Beetes darf nicht bis oben angefüllet werden, damit Raum zur folgenden Erhöhung ſey. Die jungen zweyjährigen Stöcke, oder diejenigen, welche erſt vor zwey Jahren aus Saamen ſind erzeuget worden, ſind beſſer als die alten zur Verpflanzung. Der Spargel begehrt lieber Miſt als Begieſſen. Gegen den Winter ſoll das Beet mit Pferdemiſt einen halben Fuß bedeckt werden, auch dienet Hühner- und Taubenmiſt. Im Frühlinge wird er behutſam wieder abgenommen. Der Spargel wird bis zu Johanni und zwar unter der Erde abgeſtochen, doch ſo, daß die jungen Keime, welche noch ausſchieſſen wollen, nicht verletzet werden, weswegen die Erde etwas weggeräumt werden kann. Wenn die Wurzeln über der Erde blos ſtehen; ſo werden dieſelben mit Erde und Miſt angehäuft, auch wird die Erde zuweilen aufgelo-

ckert. Die Beete müſſen gegen die Mittagsſeite angelegt werden, weil ſie viel Sonne haben wollen. Der beſte Saame wird von dem Spargel erhalten, welcher im Keller geſtanden und im Frühlinge in gute Erde geſetzt wird; um Jacobi reifet er, die Häutlein ſind roth, der Saame aber ſchwarz. Derjenige, welcher auf den Beeten in Saamen ſchießet, wird erſt im ſpäten Herbſt reif, und alsdenn werden die Stengel deſſelben nebſt den übrigen abgeſchnitten und das Beet mit Miſt bedeckt. Wenn die Stöcke zu dünne ſtehen; ſo leget man Körner dazwiſchen: nehmen ſie ab und fangen an zu vergehen; ſo muß ein Spargelkorn neben die alten Stöcke Fingers tief eingedrückt werden: die Stöcke ſelbſt können auch von den ſchadhaften Wurzeln geſäubert werden. Der Gebrauch in der Küche iſt: daß der Spargel mit Baumöl oder Butter, Eſſig, Salz und Pfeffer gegeſſen; oder an einige Speiſen, an Hühner, Lamm- Kalbfleiſch, Hechte und Karpfen gethan wird. Der Spargel reiniget die Bruſt, erweicht den Leib, vermehrt den Saamen, vertreibt den Lendenſchmerz und giebet gute Nahrung.

**Spinat**, iſt zweyerley: Sommer- und Winterſpinat: der erſtere wird im Frühlinge und Sommer; der andere aber um Bartholomäi in ein wohlgedüngtes, feuchtes und an der Sonnen gelegenes Erdreich geſäet. Den Saamen bekommt man am beſten, wenn man von der erſten Ausſaat ein halbes oder ganzes Beet dazu ſtehen läſſet, ohne ihn abzuſchneiden. Er kann den größten Theil des Jahres genutzet, und an Hühner- Lamm- und Kalbfleiſch gekocht werden. Die Brühe deſſelben erwärmt den Leib und dienet für Engbrüſtigkeit und Huſten, zumal mit Butter oder Mandelöl des Morgens genoſſen.

**Unterkohlrüben**, oder Erdrüben werden zugleich nebſt den Kohlrüben oder auch ſpäter verſetzt.

**Welſchkraut**, wird zu eben der Zeit, wie der Krautſaame geſäet und verpflanzt: es kann bis in den ſpäten Herbſt ſtehen bleiben und iſt alsdenn am beſten, wenn es etliche Reiffe bekommen hat.

**Wermuth**, iſt ein gemeines Kraut, wächſet gerne in Gärten, wiewohl derjenige, welcher auf Bergen wächſet, kräftiger, aber niedriger iſt, und läßt ſich verpflanzen. Er ſtärket den Magen, treibet die Galle, giebt eine geſunde Farbe, verhütet die Waſſerſucht, verzehret die Feuchtigkeiten und die Flüſſe, welche auf die Bruſt und Lunge fallen, vertreibt das Grimmen und Reiſſen in Gliedern, die Fieber, Podagra, Lenden- und Nierenſchmerz, erwärmet die erkaltete Mutter und ſtärket alle Glieder des Leibes; widerſteht dem Gift und dienet wider die Stiche der Spinnen und anderer giftigen Thiere. Sie kann in Tränken und Pulvern, innerlich und äußerlich gebraucht werden. Mit einem Weiſſen von Ey geſtoſſen und als ein Pflaſter auf das Auge gelegt, ziehet es die Röthe aus. Wenn ſie in die Kleider gelegt wird, ſo bewahrt ſie dieſelben vor den Motten.

**Zuckerwurzeln**, werden aus Saamen, aber geſchwinder aus Keimen in kleine Reihen, vier Finger tief, einen halben Fuß von einander, in einen ſandigen, doch fetten, feuchten und ſchattichten Ort geſetzt. Wenn man Saamen davon haben will; ſo ſchneidet man den geſchoſſenen Stengel ab, ſonſt tritt man ihn nieder. Der Saame wird im Herbſt oder Frühjahr geſäet und dauert nur ein Jahr.

**Zwiebeln**, werden durch den Saamen vermehrt. Derſelbe wird im Februar oder Merz in feuchten, fetten und mürben, aber nicht friſch gedüngten Boden dünne geſäet. Er kann mit Aſche vermiſcht und auf beſondere Beete oder auch zugleich unter Sallat, Peterſilie, Paſtinat u. d. gl. geſtreut, die Zwiebeln auch verpflanzet werden, und ſie werden alsdenn größer, aber etwas ſpäter reif. Dieſe wachſen ſchöner, wenn man denſelben vor dem Verpflanzen die äußerſte Schaale abziehet, oder wenigſtens die Spitzen abkneipet, ſie ſäubert und vor dem Verpflanzen an der Luft trocknen läßt. Dieſen ſchadet zu viel Regen, der hingegen den geſäeten dienet. Um Johanni oder auch ſpäter kann das Kraut derſelben niedergetreten werden, und wenn die Blätter vertrocknen

und die Zwiebeln aus der Erde hervorgehen; ſo werden ſie ausgenommen, welches ohngefehr gegen das Ende der Hundstage geſchiehet. Alsdenn können ſie an der Sonne getrocknet und an einem trockenen Ort aufgehangen werden. Zu Erzielung des Saamens werden von den verwahrten Zwiebeln die größten, am beſten zweyjährige, im Frühlinge in gutes Erdreich einen halben Fuß von einander geſetzt, jeder Zwiebel nur ein Stengel gelaſſen, und derſelbe an einen Stock gebunden. Im Auguſt, wenn der Stengel halb trocken, der Saame etwas entblößt und ſchwärzlich iſt: ſo werden die Köpfe abgenommen und in der Sonne getrocknet. Sie können auch über einen Topf gelegt werden, damit die erſten zeitigſten Körner hineinfallen, oder ſie werden Bündelweiſe aufgehoben. Die Winterzwiebeln werden im Herbſt geſäet, im Frühlinge ſind es junge Zwiebeln, die Blätter, welche den Winter über ſind ſtehen geblieben, werden alsdenn abgeſchnitten, der Saame iſt um Jacobi reif, und kann im September wieder ausgeſäet werden. Die Zwiebeln machen unruhigen Schlaf und ſchaden den Augen: treiben aber den Schweiß und befördern die Verdauung.

§. 15.

Bey den Wurzelgewächſen iſt überhaupt anzumerken, daß ſie im abnehmenden Monde und in ſolche Erde geſäet verpflanzet werden ſollen, welche nicht friſchen Dünger hat. Einige rathen, daß verſchiedene Gattungen, als: Sellerie, Rettiche auf kleine Hügel oder auf gehäuftes Erdreich auf den Beeten ſollen geſetzt werden, weil die Pflanzen ihre Nahrung nicht aus der Tiefe, ſondern aus der Oberfläche nehmen. Wenn dieſes nicht geſchieht; ſo muß wenigſtens die Erde tief umgegraben werden, damit die Wurzeln leicht eindringen können. Aus dieſer Urſache können auch bey denjenigen Wurzelgewächſen, welche weit von einander geſetzt werden, bey dem Umgraben tiefe Gruben gemacht werden, damit nicht das ganze Beet tief gegraben werden darf. Es wird nehmlich zu Anfange des Beetes eine Grube gemacht, die herausgegrabene Erde wird bey Seite ge-

worfen, in dieſe Grube kann verweſeter Miſt gethan, (wenn die darin zu pflanzende Gattung der Wurzelgewächſe ihn fodert) und hernach die zweyte Grube gemacht und die Erde in die erſtere geworfen werden. Die letzte muß entweder von der Erde gefüllt werden, welche bey der erſten liegen geblieben, oder ſie bleibt offen und wird nach und nach mit Unkraut gefüllt, damit es daſelbſt verfaule und zu einer guten Erde werde. Wenn die Erde allzu mager iſt; ſo muß ſie den Herbſt vorher gedüngt werden. Der Saame muß dünne geſäet werden, wenn die Wurzeln groß werden ſollen, und wenn er zu dicke aufgegangen iſt; ſo wird er überzogen. Eine jede Art muß beſonders ſtehen, doch können gewiſſe über ſich wachſende Pflanzen, welche bald weggenommen werden, z. E. Sallat, unter dieſelben geſtreuet werden. Das Wachsthum der meiſten Arten wird dadurch befördert, wenn die Erde um dieſelben zuweilen aufgehackt wird, wie bey dem Sellerie; wenn die Wurzeln, welche aus der Erde hervorgehen, mit Erdreich bedeckt werden, wie bey Rettichen ꝛc. Das Wurzelwerk wird meiſtentheils in den Gruben des Gartens beſſer verwahrt als in Kellern, weil es von dieſen leicht einen üblen Geſchmack bekommt und von den Mäuſen leidet. Was aber in den Keller gebracht wird, kann beſſer im Sande als in Erde aufgehoben werden. Der Saame wird aus denjenigen Wurzeln meiſtentheils erzeugt, welche den Winter über im Keller oder in den Gruben ſind bewahrt worden, wenn auch dieſelben gleich in dem Garten den Winter ausdauern. Er wird im wachſenden und vollen Monde bey ſchönem Wetter abgenommen, und an einem Orte, welcher weder zu kalt noch zu warm iſt, in einem Säckgen von Leinwand aufgehoben. Wenn er geſäet wird, und das Erdreich nicht ſehr gedüngt geweſen; ſo erſetzt dieſen Mangel die Einweichung des Saamens in Miſtwaſſer einigermaßen.

§. 16.

Die über ſich wachſende Pflanzengewächſe werden im zunehmenden Monde in wohlgedüngtes Erdreich gepflanzet, und zum Theil angehäufelt. Verſchiedene können auch über Winter verſetzt werden. Den Kohl ſäet

man im Auguſt und verſetzet ihn um Michael, das Weiß-kraut ſäet man im Heumonat oder Auguſt und verpflanzet es ebenfalls um Michael und zwar ſo tief in die Erde, daß das Herzblättchen mit der Oberfläche der Erde gleich ſteht; und wenn dieſelben bey gutem Wetter in die Höhe wachſen; ſo werden die Stengel mit Erde bedeckt. Eben ſo wird auch das Welſchkraut nebſt den Kohlrüben behandelt. Alle Pflanzen, welche über Winter verpflanzet werden, werden nahe an einander geſetzt, weil einige erfrieren und andere im Frühlinge in Saamen ſchieſſen. Die überflüſſigen werden alsdenn herausgezogen und beſonders verpflanzt, doch kommen dieſe etliche Wochen ſpäter. Das Erdreich muß zuweilen aufgelockert werden.

§. 17.

Die Hülſenfrüchte, Bohnen, Erbſen werden geſtengelt, wenn ſie einige Höhe erlangt haben, nicht neben einander geſäet oder geſtecket, ſondern ſo, daß ein oder etliche Beete derjenigen Pflanzen, welche Schatten begehren, dazwiſchen angelegt werden. Sie werden abgenommen ehe ſie aufſpringen.

Die Sallate begehren eine wohlgemiſtete Erde und machen den Boden mager.

Zwiebelgewächſe, erfodern eine lockere aber nicht friſchgedüngte Erde.

§. 18.

Die Suppenkräuter, als Kerbelkraut, werden im Frühlinge zeitig geſäet.

Die Theekräuter, wachſen zwar meiſtentheils wild, als Ehrenpreiß, Bethonien, Waldmeiſter, Gamanderlein, Tauſendgüldenkraut: doch wird der Saame vom Fenchel ſonderlich, wie auch Anis darunter genommen; und dieſer muß reif ſeyn und bey trockenem Wetter abgenommen werden.

Die wohlriechenden Kräutergewächſe, werden zum Theil von Saamen wie der Majoran, zum Theil beſſer durch Zerreiſſung der Stöcke wie die Salbey gezeuget.

# Drittes Kapitel.

## Von der Einrichtung und nützlichen Anwendung des Gartenlandes.

§. 19.

Die Einrichtung kann dergeſtalt gemacht werden, daß das erſte Jahr das Land rejolet, gut gedünget, gegraben und mit Kohl, Kohlrüben, Welſchkraut, Karviol u. d. gl. bepflanzet wird. Im zweyten Jahre werden in dieſes Erdreich ohne ferneres Düngen nach dem Umgraben allerhand Wurzeln, als Möhren, Paſternak, Peterſilie u. d. gl. darauf geſäet. Im dritten Jahre dienet es noch zu Erbſen, Bohnen und andern Hülſenfrüchten, denn wenn dieſe ſtark gedüngten Boden haben; ſo bringen ſie langes Stroh und wenig Früchte.

§. 20.

Die eigentliche Zeit Küchengewächſe zu ſäen und zu verpflanzen iſt der Frühling, damit ſie im Sommer bis in den Herbſt wachſen. Es können aber einige Arten ſpät im Sommer geſäet, im Herbſt verſetzt und im Winter in dem Lande gelaſſen werden, damit man ſie zeitiger als die andern, die erſt im Frühlinge geſäet werden, nutzen kann. Unter den Arten, welche über Winter geſäet werden, ſind ſonderlich die Winterzwiebeln und der Spinat. Dieſe werden im Auguſt geſäet und der letztere kann alle 14 Tage bis zu Ende des Octobers nachgeſäet werden. Unter denen, welche verpflanzt werden, ſind vornehmlich Sallat, Kohl, Weißkraut und Kohlrüben. Die Zeit des Säens iſt der Anfang des Auguſts. Weil aber die Pflanzen zuweilen bey einem warmen Herbſt allzugroß werden; ſo kann zu Ende des Auguſts nochmals geſäet werden. Im October werden die Pflanzen, wenn ſie ihre gehörige Größe erlangt haben, tief bis an das Herz in die Erde und etwas näher als ſonſt zuſammengeſetzt. Wachſen die Stengel über die Erde heraus; ſo werden ſie mit Erde bedeckt, damit ihnen der Froſt nicht ſchade. Denn die Pflanze erfriert nicht ſo leicht als der Stengel. Zwar gehet bey allzugroßer Kälte, zumal wenn die Erde nicht mit Schnee bedeckt iſt und bey

allzugroßer Näſſe, zuweilen die Hälfte ein, es ſchieſſen auch einige zeitig in Saamen. Da ſie aber nahe beyſammen ſtehen; ſo bleiben doch noch die gehörigen übrig: es können auch die überflüſſigen im Herbſt in Erde eingeſchlagen und von denſelben hernach die Lücken ergänzet werden. Sind aber wenige eingegangen, daß alſo die Pflanzen noch zu nahe ſtehen; ſo werden einige herausgenommen, und anderswo hingeſetzt: aber dieſe kommen 14 Tage ſpäter. Sind ihnen auch nicht alle Jahre günſtig; ſo werden ſie doch in zehn Jahren nicht drey Jahr fehl ſchlagen. Im Frühjahr 1774. ſind ſie, ſonderlich der Sallat, ſehr wohl, aber 1775. ſchlecht gerathen.

§. 21.

## Von der nützlichen Anwendung des Landes.

Das Gartenland giebt mehr als eine Erndte, wenn es nützlich gebraucht wird. Es werden daher im Frühjahr Sallat, Möhren, Zwiebeln, Kohl oder Kohlrüben auf ein Beet geſäet. Der Sallat giebt anfangs den andern zarten Pflanzen Schatten, und wird zeitig weggenommen. Die Möhren werden hernach theils jung zu den Schoten verſpeißt, theils bleiben ſie auch ſtehen. Kohl und Kohlrüben werden verpflanzt, zum Theil aber auch an dem Orte, wenn er bequem iſt, gelaſſen, auch andere in leere Plätze, ohne Ordnung geſetzt. Unter den Lein, der auch zuweilen auf die Gartenbeete geſäet wird, werden Möhren zugleich geſprengt, welche wachſen, ſobald der Lein weggeraft worden iſt: aber wenn dieſes nicht geſchehen; ſo werden alsdenn Rüben darauf geſäet. Eben dieſes geſchicht auch nach den Schoten. Ferner werden im Frühlinge, ohngefehr im April, Sallat- und Kohl- oder Kohlrübenpflanzen, die im Miſtbeete oder im Herbſt über Winter gezogen worden ſind, gepflanzet. So bald der Sallat ohngefehr nach ſechs Wochen geſchoſſen iſt; ſo wird er weggenommen und die Kohlrüben können zu Ende des Julius auch gebraucht werden. Alsdenn wird das Land umgegraben und mit Sallat und Möhren beſäet. Der erſtere kann zu Anfange des Septembers genutzet werden, und die letztern

bleiben ſtehen, bis die Zeit es erfodert, ſie heraus zu nehmen. Iſt ein Land in der Abſicht bepflanzt, große Kohlrüben, Welſchkraut, Carviol u. d. gl. zu bringen, ſo wird Sallat dazwiſchen geſetzt und dieſer giebt die erſte Nutzung. Die zweyte bringen die Kohlrüben. Alsdenn wird das Land umgegraben und darein Peterſilienſaamen, Spinat und Winterſallat geſäet. Im May und noch eher kann Peterſilie abgeſchnitten, der Spinat auch nebſt dem Kopfſallat gebraucht werden. Dieſe vielfache Benutzung des Gartenlandes iſt an denjenigen Orten nützlich und nothwendig, wo der Preis der Aecker oder die Miethe derſelben hoch, und der Abſatz der Waare vortheilhaft iſt.

## §. 22.
## Zwey= drey= bis viermalige Benutzung des Gartenlandes.

Noch ausführlicher, aber auf eine etwas verſchiedene Art, zeigt die Behandlung eines Gartenlandes die nützliche Anweiſung, wie das Berliner warme Gartenland in einem Jahre zwey= drey= und viermal geſunde wohlſchmeckende und vollkommene Unterfrüchte in Seegen tragen kann; wenn die Abwechſelung mit Säen und Pflanzen auf die vorgeſchriebene Art mit Fleiß beſorget wird. *) Das Gartenland, welches den Winter über neu rejolet (tief eingegraben) worden, wird nachher ſtark gedünget. Dieſes geſchieht im Monat April. Das Land wird abgetreten und geharkt. Darauf werden Linien in derjenigen Weite verzeichnet, dergleichen die Kohlarten zu ihrem Wachsthum erfodern: und dieſe, die vorher im Miſtbeete angezogen worden, werden dahin verpflanzet, auch wird unter dieſelben Kopfſallat geſetzt. Wenn dieſer als die erſte Sammlung abgeſchnitten worden; ſo wird der Kohl geharkt und angehäuft. Die Frühharten: Wirſichkohl, Kohlrabi, Weiß= und Blumenkohl werden bereits gegen Ausgang des Julius meiſtentheils zur Verſpeiſung tüchtig. Wenn dieſes Land abgeräumet worden; ſo kann es ſo fort

*) Chr. Ludw. Krauſens Unterricht von der Gärtnerey. Berlin und Leipzig 1773. S. 189=192.

umgegraben, und noch mit Mohrrüben, auch dazwiſchen mit etwas Sallatſaamen beſäet werden, als welcher letzterer dem aufgehenden Saamenkorne Schutz und Schatten giebt. Hat ſich erſt die Wurzel in die Erde hineingeſenkt; ſo leidet ſie von der ſtarken Hitze keinen Schaden mehr. Der Kopfſallat wird zu Ausgange des Auguſts zum Abſchneiden vollkommen tüchtig. Dieſes iſt die dritte Erndte, alsdann folgen zu Ende des Octobers die Mohrrüben, als ein vierter Gewinnſt von einem Stück Gartenlandes. Iſt aber ein neu rejoltes Land mit ſpätem, größerem Weißkohl bepflanzet worden; ſo braucht dieſes wegen der Größe der Köpfe den ganzen Sommer zu ſeinem Wachsthume; und daher ſind nur zwo Erndten davon zu gewinnen, nämlich: der Kopfſallat und die Kohlköpfe. Wenn die Kohlſtrünke zu Ende des Octobers herausgeworfen worden; ſo wird das Land ſogleich wieder umgegraben, und mit Mohrrüben, Paſtinaken oder Peterſilienwurzelſaamen beſäet, und darunter zugleich Spinat oder Kopfſallatſaamen geſtreuet: dieſe beyden Arten wachſen nicht tief in die Erde; im Frühjahre dienen ſolche den aufgehenden zarten Wurzeln zu einer Bedeckung vor den kleinen Fröſten, ſtarken Nachtreifen und hohlen Winden, und befördern dadurch das Wachsthum. Im Anfange des Mayes iſt der Spinat, und zu Ausgang deſſelben der Kopfſallat zur Vollkommenheit gediehen und wird weggeſchnitten. Im Junius und Julius werden die jungen Mohrrüben und Paſtinakenwurzeln zum Verſpeiſen ausgegraben. Wenn dieſes Land ſogleich friſch wieder gedünget und umgegraben wird; ſo kann darauf Kohlrabi, Blumenkohl, Wirſichkohl und unter dieſen auch Sallat gepflanzet werden. Auf den Stiegen werden Rüben- und Rettigkerne geſtecket. Das Land, wo im Frühjahr Knollſellerie gepflanzt werden ſoll, wird im Herbſte umgegraben und mit Rapunzen- Spinat- oder weiſſen Meldenſaamen beſäet. Zu Ausgang des Maymonats wird dieſes alles ſchon abgeſchnitten; nachher wird das Land ſtark gedünget, umgegraben, und mit Sellerie- und Sallatpflanzen beſetzt. Die Steige aber mit Rüben und Rettigkernen beſteckt. Die erſte Erndte iſt der Spinat, Rapunzen oder

Melde; die zweyte, der Kopfſallat; die dritte der Rettig; die vierte der Sellerie. Zu dieſer nutzbaren Gartenanwendung gehöret hinlängliche Düngung; auch muß es zur Beſtellung niemals an Leuten fehlen, die fleißig wieten, (jäten) hacken, gießen und abraupen. Das Land muß, ſobald nur eine Frucht herunter iſt, ſogleich, ohne einen Tag zu verſäumen, wieder umgegraben und beſtellet werden; denn es fällt öfters gleich nach der Beſtellung ein fruchtbarer Regen ein, welcher zum Aufgehen und Wachsthum vieles beyträgt. Fehlet es aber an der Düngung und an Arbeitern, ſo ſind alle nützliche Anweiſungen vergeblich. Es iſt auch viel vernünftiger gehandelt, daß derjenige, der auf ſolche Art es nicht zwingen kann, ſein Land nur einmal beſtellt. Zu beklagen aber iſt allezeit derjenige, der ſich dadurch ſelbſt in ſeiner Haushaltung zurück geſetzt ſehen muß, in Vergleichung gegen ſeinen Nachbar, welcher ſein Land, unter dem Seegen des Höchſten, drey bis viermal jährlich nutzen kann.

## §. 23.

## Einfache und wohlfeile Behandlung.

Wer alſo wegen Mangel an Dünger und Arbeiter, wie auch wegen geringen Abſatzes der Gewächſe obige Behandlung nicht machen kann oder will; demſelben ſchlage ich eine einfachere und wohlfeilere, obgleich nicht ſo reichliche Behandlung vor. Dieſe gehört für diejenigen, welche an Orten wohnen, wo der Preis des Ackers nicht hoch und die Lage deſſelben von mittelmäßigen Städten entfernt, die Waaren alſo ſehr wohlfeil ſind, und erſt mit großen Koſten, die den Gewinnſt überſteigen, viele Meilen weit nach einer Stadt geſandt werden müſſen, wo ſie Abnehmer finden. Vor einigen Jahren war in einer ſolchen Stadt das Weißkraut noch einmal ſo theuer als gewöhnlich. In einer Gegend von vier Meilen war es überaus wohl gerathen. Ich rieth einem Landwirthe, der ohngefehr in gedachter Entfernung einen größern Vorrath von Weißkraut geerndtet hatte, da er es für ſeine ganze Familie und für ſein Geſinde nicht brauchte, er möchte es daher in die Stadt, die noch nicht

vier Meilen von ſeinem Wohnorte entfernt war, auf die Märkte ſchicken, wo er es, da in ſeinem Dorfe niemand es nöthig hätte, theuer verkaufen könnte. Er antwortete mir: ſeine Pferde wären ihm viel zu lieb, als daß er ſie ſo ſtrapaziren ſollte, denn das Kraut lade gar ſchwer, er gebrauche daſſelbe lieber für ſein Vieh. Endlich können ſich auch dieſer Art, das Land ohne große Koſten zu nutzen, diejenigen bedienen, welche blos Küchengewächſe für ihre Haushaltung erzeugen, auch wohl gar in einem ſolchen Garten zugleich Bäume, ſonderlich niederſtämmige haben. Die Art, wie es geſchehen kann, giebt Walter *) ſo an: Man theile ſein Küchenland, es mag groß oder klein, viel oder wenig ſeyn, in vier Theile, ungefehr dem Ueberſchlage nach ein; dieſe Theile können gleich oder ungleich ſeyn, nach der Abſicht, die man damit hat. In das erſte Viertel pflanzt man Spargel, (will man die Zwiſchenräume zwiſchen den Spargelpflanzen nicht ungenutzt laſſen: ſo kann man Sallat darauf ſetzen, Radießgen oder dergleichen ſäen was weggenommen werden kann, wenn der Spargel geſchnitten wird) Artiſchocken u. d. gl., welche viele Jahre unverrückt ſtehen bleiben müſſen, und dieſes wird ſowohl bey der Anlage, als hernach alle Jahre gut gedüngt. Das zweyte Viertel dünge man ſtark und laſſe es rejolen (tief umgraben). Das dritte Viertel wird nur umgegraben und nicht gedüngt. Das vierte Viertel eben ſo. Nun pflanze man in das zweyte Viertel das erſte Jahr Carviol, Kohl, Kraut, Kohlrüben u. d. gl. Im zweyten Jahre aber wird es nicht gedüngt, und nur umgegraben, und in daſſelbe Wurzelwerk, z. E. Peterſilie, Sellerie, gelbe Rüben, Scorzonere, Haberwurzel ꝛc. theils geſäet, theils gepflanzt. Im dritten Jahre wird es wieder nicht gedüngt und nur umgegraben, darein kommen Erbſen, Bohnen, Zwiebeln u. d. gl. Nun düngt man es ſtark, läßt es wieder rejolen, (umreuten) und fängt wieder von vorne an, indem man erſtlich Kohlarten, hernach Wurzelwerk, und zuletzt Zwiebeln, Erbſen und Bohnen hin-

*) Joh. Jacob Walters, Kunſt- und Luſtgärtners in Stuttgart, praktiſche Anleitung zur Gartenkunſt ꝛc. Stuttgart 1779. S. 333.

ein bringt. Das dritte Viertel bekommt im erſten Jahre Wurzelwerk, im zweyten Erbſen, Zwiebeln und Bohnen. Im dritten wird es rejolt und darauf Carviol u. ſ. w. gepflanzt. Das vierte Viertel bekommt im erſten Jahre, Erbſen, Zwiebeln und Bohnen. Im zweyten wird es ſtark gedüngt und rejolt, und bekömmt Carviol, Kohl, Kohlrüben u. d. gl. Verfährt man auf dieſe Weiſe: ſo hat man immer friſches Land zu ſeinen Küchengewächſen, man braucht nicht unnöthigen Dünger zu verliehren, und man wird auch wegen des Rejolens immer einen von Unkraut gereinigten Garten, und alle Pflanzen in der ſchönſten Vollkommenheit haben.

Dieſe Behandlung des Ackers gründet ſich auf die nöthige Abwechſelung der Gewächſe. Denn auf denjenigen, der in dem einem Jahre eine Art getragen hat, kann das folgende nicht eben dieſelbe geſäet oder gepflanzet werden, weil die erſtern, die ihr dienlichen Säfte gröſtentheils ſchon weggenommen hat, dahingegen eine andere die ihr dienlichen daſelbſt noch findet. Ich erinnere dieſe ſonſt bekannte Vorſchrift hier deswegen, weil ſie noch einigen unbekannt zu ſeyn ſcheint. Wie ich ſelbſt in dem vorigen Frühjahre noch geſehen, daß man auf eben das Beet Bohnen gelegt, auf welchem im vorhergehenden Jahre eben dergleichen geſtanden hatten. Sie geriethen aber ſehr ſchlecht, woran jedoch auch die anhaltende Dürre vielen Antheil haben mochte. Kraut, Kohlrüben u. d. gl. kann man noch weniger mit Vortheil zween Jahre an einerley Ort pflanzen, weil dieſe noch mehr Erdſäfte erfodern. Hernach gründet es ſich auf die Beſchaffenheit der Pflanzen, da der Carviol u. d. gl. in das gedüngte Land, hierauf Wurzelwerk, welches friſchen Dünger nicht fodert und endlich Erbſen, welche noch weniger denſelben nöthig haben, erzeuget werden können.

# Viertes Kapitel.

## Von ausländiſchen Pflanzen.

### §. 24.
### Ausländiſche Küchengewächſe.

Zu den oben angeführten Küchengewächſen füge ich noch einige ausländiſche oder zum Theil noch ungewöhnliche meiſtentheils aus dem Borowki an. *) Unter den Gewürz- und Geſundheitspflanzen befinden ſich unter andern folgende:

### §. 25.
### Griechiſcher Gewürzkümmel.
(Nigella aromatica.)

Der gelbe ſehr aromatiſche Saame wird im März, oder auch im Herbſt auf leichten Boden geſäet und trägt reichlich. Dieſer wäre für den Landmann ein überaus nützliches Gewürz, welches weit geſunder als das ſcharfe Indianiſche iſt. In Frankreich und um die Pfalz wird es häufig gebaut: an andern Orten iſt es ganz unbekannt. An Ragouts, Frikaſſees, in Würſten, an Suppen und Fiſchen mäßig gebraucht, giebt es den vortreflichſten Geſchmack.

### §. 26.
### Süßer wahrer Italiäniſcher Fenchel.
(Anethum foeniculum dulce.)

Der Saame iſt länger, heller an Farbe, und übertrift den deutſchen Fenchel an Süßigkeit ſehr, daher er auch höher geſchätzt wird, er wird im Herbſte wie der deutſche auf Sandland und mittlern Boden, der nur in der Tiefe locker iſt, weil die Pflanze lange Wurzeln treibt, allein geſäet, und giebt im folgenden Jahre ſeinen Saamen. (Es giebt deſſelben zwo Arten, Bologneſer und Veroneſer, welche beyde gut ſind, den Winter über kann er auch wie die Artiſchocken verwahrt werden.)

*) Die beſten in- und ausländiſchen Getreidearten, Futtergewächſe, Fabrik- Gewürz- Farbe- und Oelpflanzen in hundert verſchiedenen Arten, von Georg Heinrich Borowki, Königl. Profeſſor der Oekonomie und Naturgeſchichte zu Frankfurt. Berlin, 1789. S. 36. u. f.

## §. 27.
## Mexikaniſcher Thee. Jeſuiter Thee.
(Chenopodium Ambroſioides.)

Wird im Frühjahre, beſſer aber im Herbſte geſäet, weil er lange liegt, ehe er aufgeht. Im Sommer und Herbſte werden die Blätter, wenn ſie ausgewachſen, aber noch grün ſind, abgenommen und im Schatten getrocknet. Dieſelben haben einen ſtarken, ambroſiſchen Geruch und geben einen geſunden, wohlſchmeckenden inländiſchen Thee ab.

Dieſer Thee verdient, daß er ausführlicher beſchrieben und deſſelben Nutzen angezeiget werde. Krauſe liefert uns beydes: *) Die Blätter dieſer Pflanze ſind balſamiſch, ölicht, aromatiſch und ſtark riechend, und ein recht geſunder und lieblicher Trank, wenn davon nur die kleinſten Blätter, etwan 12 bis 16 Stück zu acht Taſſen Waſſer genommen werden.

Wir für unſre Perſon, fährt er fort, bedienen uns dieſes Thees ſchon ſeit einigen Jahren zu unſerm Morgentranke und zwar den Winter hindurch; wir finden, daß er eine ſtarke Kraft hat, die üblen Dünſte abzuhalten, und die Cruditäten durch den Urin abzuführen. Auch hat er die Tugend, daß er nicht ſo ſtark trocknet und den Magen ſchlaff machet, wie wohl einige fremde Arten Thee thun.

Wir müſſen mit Wahrheit bekennen, daß wir niemals eine Uebelkeit nach dem Trinken verſpürt haben, dergleichen wir doch öfters von manchen fremden Theeſorten, die ſchon verdorben, aber mit einer friſchen Sauce wieder angemacht worden, empfunden haben.

Dieſe aus Mexico herſtammende Pflanze hat ſich mit unſerm Clima recht befreundet, indem dieſelbe in leichtem etwas gedüngten Sandlande, faſt ſo gut, wie im Gartenlande wächſet. Es iſt nur eine Sommerpflanze, die im Frühjahre zu Ausgang des Aprils geſäet wird und im Herbſte abſtirbt. Sie trägt häufigen kleinen gelbbräunlichen Saamen, welcher, wo eine alte Saamenſtaude ge-

*) S. 535. u. f.

ſtanden, im andern Jahre ohne Säung aufgeht und als eine wilde Pflanze ſich fortpflanzet.

Die erſte Sammlung der Blätter geſchieht im Julius, und wenn ſolche abgepflücket ſind, werden die Zweige zwey bis drey Zoll lang über der Erde eingeſtutzt, alsdenn treiben dieſelben häufige neue Zweige, mit vielen Blättern beſetzt, aus. Die letzte Sammlung geſchiehet zu Ende des Septembers.

Die Blätter werden in einem Gebäude, wo die Luft ſtark durchſtreichen kann, und wo möglich auch die Sonnenſtrahlen die Dünſte mit ausziehen können, auf großes Regalpapier oder auf reine eichene Bretter zum Abtrocknen gelegt, ſo dünne wie nur möglich iſt, und alle zwey Tage umgewandt, damit die ranciden, öhlichten und wäſſerichten Feuchtigkeiten deſto eher ausgezogen werden, und recht ſtark austrocknen; ſonſt wenn ſolche nicht recht gut getrocknet ſind, laufen ſie in dem Winterbehältniſſe, es ſey ein blechernes oder eichenes Gefäß, an, und werden moldrig.

Auf den Einwurf, daß es kein chineſiſcher Thee in Anſehung des Geſchmacks und der Delikateſſe ſey, antwortet er, daß er dafür nicht ausgegeben werde, genug, daß er geſund ſey, auch hier zu Lande alle Jahre häufig angezogen werden könne und zur fernern Fortpflanzung reifen Saamen reichlich bringe. Obgleich dieſe Pflanze, ſagt er ferner, aus Amerika gekommen iſt: ſo wird ſie doch nach Verflieſſung einiger Jahre als ein hieſiges Landgewächs angeſehen werden können.

Er merket hierauf an, daß gemeiniglich bey dem allerersten Genuß einer Speiſe oder eines Trankes etwas ſey, das wir nicht für recht angenehm und wohlſchmeckend halten, daß aber der öftere Genuß uns erſt die Lieblichkeit des Geſchmackes beybringe, und daß wir dieſes bey allen Gewürzwaaren, welche uns die andern Welttheile liefern, wahrnehmen können. Er führt das Beyſpiel der Erdtoffeln an, daß dieſelben in den erſten Jahren, da ſie nach Deutſchland gebracht wurden, ſo wohl wegen des Geruchs als des Geſchmacks den mehreſten Deutſchen widerlich geweſen ſind; jetzo aber für Hohe und Niedrige eine geſunde Speiſe ſind.

Eben ſo habe das Mexikaniſche Theekraut einen etwas fremden und unbekannten Geruch, der anfänglich widerlich zu ſeyn ſcheinet; wer aber nur eine ſchwache Doſin von Blättern nähme, derſelbe verſpüre einen lieblichen Geruch und Geſchmack. Dieſes Theekraut habe zwar nicht den großen Nutzen, welchen die Erdtoffeln geben: aber es gehöre auch nicht für alle Menſchen: ſondern nur für diejenigen, welche ſtark mit dem Kopfe arbeiten, und den ganzen Tag bey der Feder zubringen müſſen, und für die ſchwachen Leibeskonſtitutionen; und deren ſind gewiß auch nicht wenige.

Zugleich giebt er die Nachricht, daß dergleichen Kraut pulveriſirt in großen kloßartigen Klumpen zuſammengedrückt aus Mexico auſſerhalb Landes geſchicket werde. Bey gemachter Probe aber habe er befunden, daß der ſtarke aromatiſche Geſchmack, den dieſes Kraut an ſich hat, welches hier gezogen wird, ſich nebſt dem Geruche faſt gänzlich verlohren habe. Ob aber dieſes Kraut erſt abgebrühet und hernach zerſtoßen und in Klumpen gedrückt worden; oder ob das Alter oder die beygepackten Waaren, auf der weiten Reiſe den Geſchmack und Geruch benommen und verändert haben, läßt er dahin geſtellt ſeyn.

Ein Liebhaber, beſchließt er, der ſich dieſes Theekraut ſelbſt anziehen, und ſich deſſelben zu ſeinem täglichen Frühgetränke bedienen will, kann von vier bis ſechs Stauden ſo viele Blätter abpflücken laſſen, daß er auf ein ganzes Jahr Proviſion hat. Kinder von neun bis zehn Jahren, können dieſe Blätterabpflückung verrichten, da die ſtärkſte Pflanze nicht über drey Fuß hoch iſt.

### §. 28.
### Spaniſche Scorzonere, Schwarzwurzel.
(Scorzonera Hiſpanica.)

Der Saame wird im April in Reihen zu einem Fuß von einander geſäet und das Unkraut im Sommer mit der Hacke fortgeſchaft. Die Wurzel kann zwey bis drey Jahre im Lande bleiben und wird immer ſtärker und größer. Sie iſt ſonſt eine geſunde und wohlſchmeckende Gartenwurzel. Ich habe aber auch durch Verſuche gefunden, ſagt Borowki

S. 39. daß ſie unter allen vorgeſchlagenen Gewächſen, zum inländiſchen Kaffee am beſten und vortreflichſten iſt, wenn nämlich die Wurzeln geſchabt, zerſchnitten, getrocknet, geröſtet, gemahlen und mit der Hälfte Kaffeebohnen vermiſcht wird.

### §. 29.

### Süßholz.

(Glycyrrhiza glabra, oder nach Walter: Glycine Abrus.)

Wird wenig in Deutſchland gebaut, wäre aber bey uns ſehr nützlich, da der Anbau keine großen Koſten, ein mittelmäßiges Land und wenig Wartung verlangt. Ein lockerer, tiefer und ſandiger Boden iſt dazu gut. Man pflanzet es aus Wurzeln oder Keimen an, die im Frühjahr zwey Fuß weit von einander gelegt werden, oder auch aus Saamen. Wenn ſie drey oder vier Jahr im Lande geſtanden haben; ſo werden die großen Wurzeln ausgegraben, und zum Verkauf aufbewahrt, die kleinen dienen zu neuen Anpflanzungen. (Es wird dieſe Wurzel in Bamberg ſtark gebaut.)

### §. 30.

### Chineſiſcher Rhabarbar.

(Rheum palmatum.)

Iſt die beſte und vorzüglichſte Art. Man ſäet den Saamen im Herbſte oder im Frühjahr auf ein lockeres Gartenbeet und verſetzt die Pflanzen vier Fuß weit von einander. Der Boden muß locker, leicht, bis auf acht Fuß tief gut, kann auch ſandig, ſteinicht nur nicht thonicht ſeyn, und Hügel gegen Süden ſind dazu am beſten. Die Pflanzen müſſen vier bis fünf Jahre im Lande bleiben, dann werden im März die Wurzeln ausgegraben, in Stücken zerſchnitten, auf Faden gereihet und auf Boden bey trockener Frühlingsluft gut getrocknet. Krauſe giebt eine etwas ausführlichere Nachricht von dieſer Wurzel. Sie lautet S. 622. ſo:

Nro. 19. Die wahre chineſiſche oder ſiberiſche Rhabarber mit krauſen oder geöhrten Blättern. Rheum Rhabarbarum Linn. Sp. 2. p. 372.

Dieſe Wurzel verlangt zu ihrem Wachsthume ein gutes rejoltes oder bereits gebautes Gartenland, wenn ſolche recht groß und ſtark werden ſoll. Brennendes, leichtes, mageres Sandland tauget zu ihrem Anzuge gar nicht; denn in dieſem findet die Wurzel keine hinlängliche Kräfte und Nahrung.

Wer dieſe Wurzel in Zeit von drey Jahren recht groß haben und anziehen will, der ſuche hierzu ein gutes fettes Erdreich aus, das nicht zu hoch und trocken liegt. Wenn nach der Düngung ſolches tief umgegraben und auf einem Lande von fünf Fuß breit drey Linien abgeſchnürt worden: ſo werden alle zwey Fuß höchſtens drey Körner einen Zoll tief im Verband geſteckt; es braucht zwar nur ein Korn zu ſeyn: da aber öfters von dem Erdgewürme manches Pflänzchen weggefreſſen wird; ſo werden zur Vorſorge und Ausbeſſerung drey geſteckt.

Das Land muß vom Unkraut rein gehalten werden und im zweyten und dritten Frühjahre wird, ehe die Pflanze die großen Blätter austreibt, ſolches mit der Hacke gut aufgelockert. Es iſt auch der Pflanze ſehr nützlich, wenn das Erdreich, worauf ſie ſtehet, im Herbſte mit kurzem Miſt belegt wird. Im dritten Jahre wird ſie in ſpäter Herbſt- oder auch Frühjahrszeit, ehe ſie Blätter austreibt, herausgenommen und es werden oben die Köpfe noch anderthalb Zoll von der Wurzel behalten, wenn ſie wieder zum Verpflanzen dienen und genommen werden ſollen. Der untere Theil der ſtarken Wurzel wird alsdenn in einem Ofen aufgetrocknet.

Ob nun gleich dem Vorgeben nach ihre Kraft und Beſtandtheile etwas ſchwächer ſeyn ſollen, als derjenigen, welche uns aus China und Siberien zugeſandt wird; ſo iſt dieſelbe doch mit wahrem Nutzen zu gebrauchen, und vielleicht eben ſo gut, als diejenige, welche in Frankreich angezogen wird. Ja man hat nicht nöthig, ſo vieles Geld für die eingeſalzenen Blumen nach Frankreich zu ſenden, ſie blühet hier ſo ſchön und in ſo großen Büſcheln als dort. Es muß nur die Blumenſtaude, ehe die Blüthen aufgebrochen ſind, abgeſchnitten werden, und ehe die

Bienen den Nectar und Honig, welcher ſich ſehr häufig darinnen befindet, herausgeholt haben. Ohne Zweifel wird auch die hieſige Blume ſo gut wirken und jener an Kräften gleich ſeyn, wenn auch die Franzoſen aus Eigennutz ſolches leugnen.

Da dieſe Pflanze von großer Wichtigkeit iſt: ſo will ich die Gedanken des erfahrnen Gärtners Walter, zu Stutgart, noch anführen. S. 426. §. 32.

Die Rhabarber, Rheum Rhabarbarum, Rheum palmatum, et Rheum compactum.

Hier iſt nun die Frage, welches iſt denn die wahre Rhabarber, die in den Apotheken gebraucht wird? Wenn ich gewohnt wäre, aus andern Büchern auszuſchreiben: ſo würde ich gleich entſcheidend ſagen: es iſt das Rheum palmatum. Meine Pflanzen, die ich habe, kommen von einem Botaniſten her, der lange in Siberien und Rußland geweſen, und den Saamen von den Tanguthen, ſo die Rhabarber in großer Menge nach Rußland lieferten, bekommen und in unſer Land gebracht hat, und dieſe iſt das Rheum Rhabarbarum. Da auch von eben dieſem Saamen in dem Ruſſiſch-Kayſerl. Garten ausgeſäet worden, welcher die nämliche Pflanze zum Vorſchein brachte: ſo glaube ich ſo lange an Rheum Rhabarbarum, bis mich ein anderer mit ſtarken und überwiegenden Gründen von meinem Glaubensirrthume bekehren wird. Es ſey aber, welches es wolle, das Rheum Rhabarbarum, Rheum palmatum oder Rheum compactum: (vielleicht ſind es alle drey ohne Unterſchied) ſo werden ſie auf die nämliche Art behandelt. Man ſäet ſie im April am beſten dahin, wo ſie bleiben ſollen, und verdünnet ſie nach dem Aufgehen genugſam: weil die Pflanze groß wird, und ſehr große Blätter treibt: ſo muß man nur alle ſechs Fuß eine ſtehen laſſen. Sie haben keine andere Wartung nöthig, und werden das Unkraut, wenn ſie einmal groß ſind, von ſelbſt abtreiben. Sie müſſen viele Jahre ſtehen bleiben, ehe ſie eine taugliche Größe erreichen, weil die jungen und kleinen Wurzeln unbrauchbar ſind: man gehe aber damit um, wie man wolle: ſo wird ſie doch die

Kräfte in demjenigen Grade niemals erreichen, deren die aſiatiſche fähig iſt, welches kein Wunder iſt, da wir dieſes an dem Weinſtocke und vielen andern Pflanzen und Bäumen auch beklagen, weil man ja nur Saamen von dergleichen Sachen, nicht aber das Erdreich und Clima mitſendet. Auch giebt es noch eine unächte Rhabarber, Mönchsrhabarber (Rheum Rhaponticum), welche auf die nämliche Art gezogen, aber nicht viel geachtet und deren Blätter angebrüht den Schweinen zur Fütterung gegeben werden.

§. 31.

## Weiſſer Mohn.

(Papaver ſomniferum album)

Wird im März auf gedüngten und vorzüglich gut gereinigten Boden, wenn es auch nur Sandland iſt, auf einen magdeburgiſchen Morgen eine achtel Metze geſäet und gejätet. Im Auguſt werden die Köpfe abgebrochen, der Saame herausgebracht und gereiniget. Das Oel dieſes Saamens iſt geſund und vortreflich. Ein magdeburgiſcher Morgen trägt meiſtens an acht bis neun Scheffel Mohn, und ein Scheffel giebt 24 Pfund Oel. In Frankreich wird meiſtens das Baumöl mit dem Mohnöl vermenget. In der Pfalz ſchlägt man es mit etwas Borſtorfer = Aepfel vermiſcht aus, wodurch es einen angenehmen Geſchmack erhält. — **Blauer Mohn** giebt ein Drittel mehr Saamen, aber nicht ſo viel Oel. (Der weiſſe dient eben ſo gut zu Mohnmilch und Mohnſemmel, und iſt wegen ſeines mehrern Oels kräftiger als der blaue.)

§. 32.

## Deutſcher Oeldotter.

(Cameline, Myagrum ſativum.)

Wird in Franken, Thüringen, Halberſtadt und andern Orten häufig und mit Vortheil gebaut. Der Boden muß gut und wie zur Leinſaat zubereitet ſeyn. Man ſäet den Saamen im April dünn aus. Wenn die Saamenknoten gelblich und hart werden: ſo werden die Pflanzen gezogen, gebunden, getrocknet und gedroſchen. Er giebt wohl 100 bis 120 Körner. Das Oel iſt hell, klar, anfänglich bit-

ter, doch nicht widrig, und zur Speiſe für Landleute, auch zum Brennen, ſehr nützlich.

Hierzu füge ich noch zwey ausländiſche dem Urſprunge nach, aber bey uns ſchon einheimiſche Gewächſe, davon das erſtere noch nicht ſehr gebaut wird. Dieſes iſt:

## §. 33.

## Der türkiſche Weitzen.

(Zea Mays.)

Seine Farbe iſt nach Krauſen, S. 698. weißgelb, braun, rothbraun mit gelben Streifen, gelb mit abwechſelnden weißen Körnern und aſchfahl. Die gemeinſten Arten ſind der rothe, welcher an vielen Orten türkiſches Korn genannt wird; und der gelbe, welcher den Namen türkiſcher Weitzen führt. Beyde Arten werden zuweilen in Gärten zum Vergnügen gepflanzt, und ich habe ſelbſt zuweilen dergleichen aus dieſer Urſache pflanzen laſſen, weil es ſonderbar iſt, daß ſie oben die Blüte und in der Mitte die Frucht bringen. Manche Aehren haben 250. bis 300. Körner, auch wohl drüber. Sein Mehl allein iſt zwar zu ſchwer: aber mit hieſigem Weitzenmehle vermengt, zu Suppen, Eyerkuchen und Semmel ſehr gut; es kann auch unter Roggenmehl zu Brodt gebacken werden. Wenn es geſchroten wird; ſo dient es zur Fütterung einer jeden Art von Vieh, und gekocht auch wohl dem Federviehe. Sein Vaterland iſt zwar America; aber man bauet es in vielen Ländern Europens, in Portugall, Spanien, Frankreich, Italien und in einigen ſüdlichen Gegenden Deutſchlands. Dieſes würde auch in den nördlichen geſchehen können, weil dieſer Weitzen in den Gärten ohne große Mühe und Pflege vortheilhaft wächſet. Ich habe denſelben an die Ränder einiger Beete ſtecken laſſen.*) Er braucht keinen ſtark gedüngten Acker oder fetten Boden; ſondern blos ein fruchtbares Sandfeld, oder wenn es zu leicht iſt, ein mit Gaſſenerde gedüngtes, wenn es nur rein und locker iſt und Sonnenſchein hat. Kaltes, fettes und feuchtes

*) Breßl. Intelligenzblätter Nro. XXII. 1792. Aus dem braunſchweigiſchen Magazin.

Erdreich dient ihm nicht, und in demſelben wird der Saame zuweilen gar nicht reif. Er wird zu Ausgange des Aprils oder auch etwas ſpäter, wenn noch Froſt zu vermuthen iſt, einen Fuß weit von einander; 2 auch wohl 3 Körner auf einen Platz geſteckt, damit, wenn ja einige Körner nicht aufgiengen, die Stellen der andern durch die übrigen beſetzt werden können. Die andern, welche man nicht anwenden kann, werden ausgezogen, wenn ſie nicht mehr nöthig zu ſeyn ſcheinen. Sobald die Pflanzen einen Fuß hoch ſind; ſo wird das Erdreich um dieſelben beharket und vom Unkraut gereiniget. Wenn die Körner hart zu werden anfangen: ſo ſchneidet man den oberſten Buſch nebſt einem Theil der Blätter ab und trocknet ſie zum Futter für Kühe und Schaafe. Wenn keine Zeit dazu da iſt: ſo iſt dieß Abſchneiden eben nicht nothwendig. Wenn die Körner hart ſind: ſo bricht man die Aehren mit der Hand aus, macht die Bälge davon ab, läßt die Aehren an der Sonne oder auf einem luftigen Boden vollends trocken werden, und macht ſie mit der Hand aus. Hat man viel davon: ſo befeſtiget man ein eckiges Eiſen auf einem Zuber, worauf man ſie dann abhaſpeln kann.

Pratje *) handelt den Bau des türkiſchen Weitzens und den Gebrauch deſſelben ſo ab, daß er fünf Fragen aufwirft und beantwortet. Die Beantwortung werde ich, ſo viel wie möglich, kurz zu faſſen ſuchen.

1. **Wie muß der Boden beſchaffen ſeyn, darinnen der türkiſche Weitzen gebaut werden ſoll?**

Das Sandland iſt ihm ſehr zuträglich, weil er darinnen recht tiefe Wurzeln ſchlagen kann: doch bekömmt er in ſchwerem Marſch- und Klayenlande ganz gut, und faſt beſſer, weil der Boden von Natur fetter und geiler iſt, und der türkiſche Weitzen viele Düngung nöthig zu haben ſcheint. Auf Sandland kann man Miſtdünger gebrauchen. Je mehr Dünger man ihm geben kann, deſto beſſer wird er gerathen. Die Beſorgniß iſt ohne Grund, daß

*) Joh. Heinr. Pratje des Bremer-Verdiſchen Kirchenkreyſes Probſtes ꝛc. Anleitung zur Anlegung, Wartung und Erhaltung eines Obſtgartens. Göttingen 1782. S. 298-309. in 8.

er alsdenn vielleicht zu ſehr ins Kraut treiben würde. Denn je höher und ſtärker die Pflanze iſt: deſto mehrere Stangen oder Kolben wird ſie anſetzen, und deſto größer wird auch der Nutzen ſeyn, den man ſich bey der Erndte davon verſprechen kann.

2. **Wenn iſt die Zeit der Ausſaat und welches iſt die beſte Art und Weiſe?**

Man nehme folgende Regeln dabey zur Richtſchnur:

**Die erſte Regel: Man ſäe oder pflanze den türkiſchen Weitzen nicht zu früh.**

Die beſte Zeit iſt in den erſten acht Tagen des Maymonats, oder nach der Beſchaffenheit der Witterung gegen das Ende des Aprils.

**Die zwote Regel: Man nehme dazu einen bequemen Tag und verrichte die Saat bey trockenem Wetter.**

Denn alsdenn läßt ſich das Land am beſten bearbeiten: und wenn bald ein warmer Regen erfolgen ſollte: ſo würden die jungen Pflanzen bald zum Vorſchein kommen und wachſen.

**Die dritte Regel: Man ſäe oder pflanze denſelben nicht zu dichte.**

Wenigſtens muß jede Pflanze ein und einen halben Fuß von einander ſtehen.

**Die vierte Regel: Man nehme zur Saat recht ausgewachſene, volle und eben aus den Kolben ausgemachte Körner.**

Denn ſo wird nichts leicht zurück bleiben, weil die friſch ausgemachten Körner weniger ausgedorret oder ſchadhaft geworden ſind.

3. **Welche Sorgfalt muß angewendet werden, wenn die Frucht auf dem Halme ſteht?**

So bald die jungen Pflanzen ohngefehr einen halben Fuß hoch gewachſen ſind: ſo muß darauf geſehen werden, daß das Unkraut nicht überhand nehme. Dieſes kann mit einer Harke vertilget werden. Je mehr Luft ſie bekommen, deſto beſſer gedeihen ſie. Auch iſt es ihnen ſehr zuträglich, wenn man ſie behäufelt, wie man beym Blu-

menkohl, weiſſen Kohl, Kartoffeln u. d. gl. Gewächſen zu thun pflegt, (zwar iſt dieß zuträglich, aber bey einer großen Menge koſtbar und nicht ſo nothwendig, wie bey den Kartoffeln.)

Wenn der türkiſche Weitzen zu einer Höhe von ein oder ein und einer halben Elle gewachſen iſt: ſo iſt rathſam, kleine Stöcke bey jeder Pflanze einzuſtecken und ſie daran befeſtigen zu laſſen, damit nicht der Wind Verwüſtungen unter denſelben anrichte.

Wenn der türkiſche Weitzen ausgeblühet hat: ſo muß man nicht ſäumen, die Blütſtangen abzuſchneiden, ſonſt pflegen ſich in der oberſten Spitze derſelben einige Weitzenkörner anzuſetzen, welche den übrigen Kolben den Saft und die Nahrung entziehen. Aus dieſer Urſache werden ſolche auch der Geiz genannt.

In der Schweitz und im Elſaß legt man allemal drey türkiſche Weitzenkörner zuſammen. Ein Paar Finger breit davon paarweiſe ſechs bis acht türkiſche Bohnen dazwiſchen, auch legt man nach der fünften und ſechſten Lage wohl einen Kürbiskern. *) Allein ich muß geſtehen, daß

*) Der Ackerkatechismus. Neuwied, 1791. in 8. thut einen faſt ähnlichen Vorſchlag. Denn S. 49. ſagt der Verfaſſer: Man kann auch abwechſelnd eine Reihe türkiſchen Weitzen und eine Reihe Kartoffeln oder zwey Reihen Dickrüben pflanzen. Statt deſſen laſſen ſich auch Bohnen, Erbſen, Blumenkohl, Kopfkohl ꝛc. zwiſchen dem türkiſchen Weitzen ziehen. Ein armer Mann, welcher wenig Feld hat, kann auf ſolche Art viel Nutzen von ſeinem Felde ziehen, wenn er es mit türkiſchem Weitzen die Reihen drey oder vier Schuh von einander und zwiſchen alle Reihen des türkiſchen Weitzens, zwey Reihen mit Dickrüben bepflanzet, ſo, daß erſtlich eine Reihe türkiſcher Weitzen ſtehet, ſodann zwey Reihen Dickrüben, hernach eine Reihe türkiſcher Weitzen, wieder zwo Reihen Dickrüben u. ſ. f. Auf dieſe Art hat er den türkiſchen Weitzen zu ſeiner Nahrung, ſodann hat er für ſein Vieh an dem Dickrübenkraut zu blatten, er hat die Dickrüben für den Winter, und kann das Stroh, die Blatter und die abgekörnte Kolben des türkiſchen Weitzens ſchneiden und unter die kleingeſtoßenen Dickrüben mengen. Mit dem Miſte, den er davon erhält, düngt er das nämliche Land jährlich. Er braucht ſeinem Vieh kein Stroh unterzuſtreuen, (werden dieſes diejenigen billigen, welche die Reinlichkeit des Viehes empfehlen?) ſondern er ſammle den Koth und Urin ſeines Viehes, und bringe ihn jährlich auf ſein Land. Er kann auch zum Theil ſtatt Dickrüben etwas Gemüſe zu ſeiner Nahrung dazwiſchen pflanzen.

ich von dieſer Methode nicht viel halte. Denn ob man wohl auf ſolche Weiſe ein Stück Land auf eine dreyfache Art zugleich nutzen kann: ſo hindert doch ſolches, daß der Boden nicht ſo rein vom Unkraut gehalten werden kann, als es ſich gehört, wodurch die Weitzenpflanzen ſehr verdämpft werden.

4. Wenn und wie wird die Frucht eingeerndtet?

Die Zeit der Erndte kann nicht ſo genau beſtimmt werden, da die Frucht nicht zu gleicher Zeit, ſondern allmählig nach und nach reif wird. Sie trift gemeiniglich in die Zeit der übrigen Rocken- und Weitzenerndte, daher der Landmann um dieſe Zeit ſein Feld öfters beſehen muß, ob einige Stangen bereits ihre Reife erlangt haben. Das Kennzeichen der Reife iſt, wenn die Blätter, mit denen die Saamenkolben umgeben ſind, weißgelblich, welk und trocken werden. Alsdenn bricht man dieſe ab, und hängt ſie an einem luftigen Orte auf, um ihre gehörige Härte zu erlangen.

Die Farbe des türkiſchen Weitzens iſt bey der Erndte ſich nicht immer gleich, ſondern iſt bald gelb, bald braunroth, ſelbſt an einem und eben demſelben Kolben. Vermuthlich rührt ſolches von der Sonne her, deren Strahlen auf einen Theil mehr wirken als auf den andern. Und daher kommt es auch, daß die röthlichen Körner eine härtere Schaale haben als die andern.

(Bey meinen obgleich wenigen Pflanzungen, habe ich nur zwo Arten gebraucht, nämlich: Pflanzen mit rothen Körnern, die man türkiſches oder auch welſches Korn nennt; und mit gelben Körnern, die man türkiſchen oder welſchen Weitzen zu nennen pflegt. Beyde haben Körner ihres gleichen an der Farbe gebracht, doch iſt die Güte des Weitzens vorzüglicher.)

5. Wie iſt dieſe Frucht zu nutzen?

Derſelben feines weiſſes Mehl mit andern Weitzen oder Roggenmehl, ſo wie man etwan Weitzen- und Bohnenmehl zu vermengen gewohnt iſt, ohngefehr ein Theil türkiſches Weitzenmehl, und drey bis vier Theile anderes, dient zur Speiſe des Menſchen. Es kann zu Puder, Stärke

oder Kraftmehl, zum Verzinnen der Bleche und anderm Gebrauche, wozu man ſonſt Weitzen zu nehmen pfleget, genommen werden. Ein unvergleichliches Futter iſt es für Gänſe, Enten, Capaunen, welſche Hühner, und überhaupt für alles Federvieh, welches in kurzer Zeit davon fett wird. Inſonderheit kann man die Schweine ganz gut damit mäſten, wenn man den Weitzen ſchroten läßt und mit anderm leichten Futter, als Hafer, Gerſte, Buchweitzen, u. d. gl. vermengt; ihr Speck wird vortreflich gut und giebt der Eichelmaſt nichts nach. Zur Urſache, warum der Landmann dieß Getreyde noch nicht baue, giebt er auſſer dieſer, daß er zu viel Stroh verliehre, die Schwierigkeit an, es auszumachen. Alles übrige Getreyde wird gedroſchen, bey dieſem aber müſſen die Körner mit der Hand aus ihren Kolben ausgemacht werden. Seines Wiſſens fehle es noch zur Zeit an einer ſolchen Erfindung, dieſe Frucht mit leichter Mühe aus ihren Kolben zu bringen.

Anmerkung. Zu Ende der vorigen Abhandlung wird das Abhaſpeln mit einem Eiſen auf einem Zuber vorgeſchlagen, und im Ackerkatechismus heißt es: Wenn die Kolben trocken ſind, ſo werden die Körner aus denſelben gemacht mit einem Meſſer, oder über einem Kaſten, worüber ein Eiſen geht, woran man die Kolben reibt.

§. 34.

Das zweyte ausländiſche, aber nunmehr völlig einheimiſche und wegen ſeines überaus großen Nutzens ſchätzbare Gewächſe ſind: die **Erdbirnen, Erdtuffeln oder Kartuffeln, Pataten.**

In einigen Gegenden giebt man den Erdäpfeln den Nahmen der Erdbirnen. Die Erdäpfel treiben lange Stengel, faſt wie die Sonnenroſen, welche zur Feurung gebraucht werden können, und werden in einigen Gegenden gar nicht gebaut, weil ſie keinen Abgang finden. Unterdeſſen können ſie doch, wenn ſie geſchält und gekocht werden, mit Salz und Pfeffer genoſſen werden und haben faſt einen Geſchmack wie die Artiſchocken. Man beſchuldiget ſie, daß ſie Blähungen verurſachen, dieſes thun viele

Gartengewächſe; wenn ſie aber nur ſtark gepfeffert werden, ſo werden ſie wohl nicht viele dergleichen verurſachen, weil der Pfeffer das beſte Mittel zur Verdauung iſt; es müßte denn ſeyn, daß die Perſonen, die ſie eſſen, ſchon ſehr zu Blähungen geneigt wären. In meiner Jugend habe ich viele gegeſſen. An manchen Orten Schleſiens bekommt man ſie ſelten zu kaufen, weil ſie keinen Abgang finden und alſo nicht leicht gebaut werden. Und doch kommen ſie überall fort, ſo gar an einer Ecke des Gartens, wo nichts fortkommen will. Sie bleiben über Winter in der Erde, weil der Froſt denſelben nicht ſchadet. Sie können alle Jahre zum Gebrauch herausgenommen werden, die kleinſten Aepfel, ja ſo gar Schaalen pflanzen ihre Art fort, und machen neue Aepfel und Stangen.

Die bekannteſten Arten der Erdtoffeln oder Pataten hier zu Lande, ſchreibt der berliniſche Kunſtgärtner S. 208. ſind folgende:

1. Die frühe Art hat eine groſſe, etwas platte, blaßrothe Wurzel und Blüthe; wird dieſelbe gleich anfangs Aprils gelegt, ſo kann bereits ſolche im Julius herausgenommen und verſpeiſet werden.

2. Die blaßgelbe und faſt ganz runde, ſie blühet weiß und träget reichlich.

3. Die braunrothe mit röthlichen Blumen, die mehreſten Wurzeln ſind rund und zuträglich.

4. Die mit länglich knotiger Wurzel von braunrother Farbe, ſie trägt ſehr reichlich und behält ihren Geſchmack am längſten.

5. Die erſt vor wenig Jahren (iſt 1773. geſchrieben) zu uns gekommene Sorte iſt in der Wurzel mehrentheils rund, ſie hat eine dünne röthliche Schelfe, die Blumen ſind von anſehnlicher blauer Farbe. Sie trägt ſehr geſegnet. Wenn dieſe Wurzel nur ein Paar Wochen aus der Erde herausgenommen iſt: ſo erhält ſie vor allen andern einen angenehmen Geſchmack.

6. Die mit länglicht röthlicher zugeſpitzter Wurzel wird, da ſie von keinem guten Geſchmack iſt, faſt gar nicht mehr gezogen, auſſer etwan zur Futterung des Viehes.

Aus dieſen ſechs Hauptarten entſtehen öfters Veränderungen in den Wurzeln, ſo wohl in Anſehung der Farbe als auch der Geſtalt. Dieſes verurſachen lediglich die Wurzeln, welche über der Erde zwiſchen den Stengeln und Blättern wachſen und auch aus dem geſäeten Saamen fallen.

7. An einigen Orten Deutſchlands wird auch eine blaublühende weiſſe kaum zu einem Viertelpfunde ſchwer gezogen, die wegen ihrer Milde und Süßigkeit zum Eſſen wohl die beſte iſt, und den Namen der Zuckererdbirne bekommen hat. Vielleicht iſt eben die, Nummer fünf angeführte, welche nicht allzu lange aus Amerika gekommen, ſeit der Zeit aber in einigen Gegenden gemeiner geworden iſt.

8. Die mit einem herzförmigen Blatte und pfirſichfarbenen Blüthe, welche ſehr groß wird und zum Eſſen ganz gut iſt. Man nennt ſie Yam Patatos.

In Schleſien iſt die weißlich gelbe mit weiſſen Blüten die gewöhnlichſte, wenigſtens in vielen Gegenden; und nach dieſer die rothe.

Auſſer den eßbaren Kartoffeln werden auch an verſchiedenen Orten wilde gezeuget. Sie werden in Brachäckern angepflanzet, ſind nur halb ſo hoch im Preiſe, dergeſtalt der Scheffel derſelben nur acht bis neun Gr. gilt, wenn der Scheffel breslauiſchen Maaßes der eßbaren um vierzehn bis ſechszehn Gr. verkauft wird. Sie dienen blos zum Futtern des Viehes, doch hat man auch einen glücklichen Verſuch Brandwein davon zu brennen, vor kurzer Zeit damit gemacht.

Der Geſtalt nach ſind die Erdtoffeln rund, länglicht, zackigt und unregelmäßig. Die drey erſten ſind entweder weiß, weißgelb, roth oder weiß mit rothen Adern, welche Art eben ſo wenig beliebt iſt, als diejenige, die ſchwarze oder graue Pünktchen hat. Doch mag dieſe letzte Art nicht eine beſondere, ſondern eine verdorbene ſeyn, welche dieſen Fehler von dem Erdreiche oder der Witterung mag bekommen haben.

Die Kartoffeln ſind ohne Widerſpruch ein ausländiſches Gewächſe. Einige laſſen ſie aus Peru in Amerika, andere aus Oſtindien kommen. Beyde Länder aber haben wohl Anſpruch darauf. Denn nach den Beſchreibungen der Oſt- und Weſtindiſchen Reiſenden, ſind ſie eben die Patates oder Patatöſen, weil die Geſtalt der Wurzeln, ihre innerliche Beſchaffenheit, ihre Fortpflanzung und ihr Gebrauch mit den Kartoffeln einerley iſt. Denn die Patatoswurzeln oder Patates ſind ſolche runde und mehlichte Wurzeln, die man in Stücken ſchneidet, eben ſo verpflanzet und bauet, hiernächſt aber an Brodes ſtatt, wie Dapper in ſeiner Beſchreibung von Amerika Fol. 131. davon redet, genießet und davon noch viel mehrern Gebrauch in Indien angiebt. Inſonderheit ſind ſie unter andern am erſten in Europa bey den Engelländern und vornehmlich bey den Irländern bekannt geworden. Unter den letztern genießen die armen und arbeitſamen Leute ſie anſtatt des Brodes, Fleiſches und Zugemüſes, gekocht und gebraten, und befinden ſich ſehr ſtark und geſund dabey. Die Wohlhabenden aber richten ſie, wie auch in Indien geſchieht, auf viele andere Weiſe zu, und ziehen nebſt der Speiſe auch andern Nutzen daraus. Denn man kocht daraus Gemüſe, genießet ſie gebraten wie Kaſtanien, oder mit Butter, Oel, Salz und Pfeffer, oder mit Eſſig. Man röſtet ſie oder vermiſcht ſie mit Eyern und andern Dingen, verfertiget auch Klöße, wohlſchmeckende Kuchen und Strizel daraus. Sie werden ſcheiben- oder würfelweiſe zerſchnitten, auf dem Ofen oder an der Sonne allmählig gedörret, zu Mehl gemahlen, oder zu Brode gebacken. Sie geben ein ſchönes weiſſes Mehl dergeſtalt, daß man es auch zu Stärke und Puder gebrauchen kann. Alle dieſe Nutzbarkeiten wiſſen *) unſere Vogtländer ſich mit unſern Erdäpfeln (nach der dortigen Benennung, nach unſrer aber Erdbirnen oder Kartoffeln) gleichergeſtalt zu machen. Allein die Indianer, Engländer und Holländer in In-

*) Leipziger Sammlungen von allerhand zum Land- und Stadtwirthſchaftlichen Policey- Finanz- und Kammerweſen dienlichen Nachrichten ꝛc. Erſtes Stück. Leipzig 1742.

dien brauen auch endlich einen herrlichen Brandtwein aus dieſen Patatöſen. Und es iſt nach allen Beſtandtheilen woraus unſere Erdäpfel (Kartoffeln) wie andere mehlichte Früchte beſtehen, leicht zu begreifen, daß auch aus denſelben ein herrlicher Brandtwein gebraut, alsdenn aber erſt das Uebrige zur Maſtung des Viehes viel vortheilhafter angewendet werden könne. Es iſt mir aber nicht bekannt, daß man hier zu Lande dieſen ſehr vortheilhaften Verſuch gemacht habe. (In Schleſien iſt ohnlängſt dergleichen, und noch dazu mit wilden Kartoffeln gemacht worden, wovon ich weiter unten einige Nachricht ertheilen werde.) Dagegen füttert man das Vieh mit guten Erdäpfeln, (Kartoffeln) gleichwie mit ihrem Kraute. Von den Patatöſen berichtet man auch, daß ſie vor der Fäulniß und vor dem Froſte ſorgfältig verwahret werden müſſen. Und eben dieſes hat den hieſigen Landmann die Erfahrung bereits von unſern Kartoffeln gelehrt. Denn ob ſie gleich in kalten Ländern wie Schweden iſt, ſehr gut wachſen: ſo können ſie doch nicht alle Kälte ausſtehen. Weil ſie daher leicht zu faulen anfangen und der in ihnen befindliche Saft alſo zur Gährung ſehr geſchickt iſt: ſo ſcheint es ſehr wahrſcheinlich zu ſeyn, was der berühmte Naturkundiger Becher von dieſen Kartoffeln, die er ebenfalls für indianiſche Patatöſen hält, in ſeiner närriſchen Weisheit berichtet, und ſolches zur Winterszeit in England verſucht zu haben meldet. Denn wenn man dieſelben in Scheiben zerſchnitten und ein wenig übereinander erwärmen, folglich in eine Gährung kommen läſſet: ſo könnte man ihren Saft auspreſſen, ſolche darauf in einer langen und wenigſtens halbjährige Fermentation, und zwar in ſolchen Fäſſern, worinnen Wein geweſen, bringen, und endlich einen ſehr wohlſchmeckenden, geſunden und ſtarken Wein, auf eben die Weiſe, wie aus Aepfeln oder Birnen, jedoch von beſſerer Güte bekommen. Vor hundert bis hundert und vierzig Jahren ſind ſie in Deutſchland noch unbekannt geweſen und durch die Engländer und Holländer, die ſie zuerſt nach Europa gebracht haben, in einigen Gegenden Deutſchlandes bekannter gemacht wor-

den. In dem untern Vogtlande hat man ſie kaum vor neunzig Jahren und in dem obern oder mittägigen vor ſiebenzig Jahren kennen gelernt, und vermuthlich ſind ſie aus Oeſtreich und Mähren dahin gekommen. Krauſe meldet S. 210, daß ſie mit der Equipage des Generallieutenants von Milkau bey Endigung des Krieges in Brabant im Jahr 1714. nach Sachſen gebracht, und von ſeinem Vater, der damals bey demſelben Gärtner geweſen, in Lebuſa gelegt, und ſeitdem hin und wieder verbreitet worden ſind.

Der Boden, in welchem ſie gut gerathen, kann ein ſchwarzer oder auch leimichter ſeyn: dieſer wird tief gegraben oder gepflüget und gut gedüngt; und ein leichter, welcher rejolet und mit vielem Miſt, der hernach untergegraben wird, verſehen werden muß. Den Schaafmiſt hält man für den vorzüglichſten; und friſchen Strohmiſt giebt man vor dem verfaulten auf den Aeckern, die nicht vor ſich ſchon locker oder ſandig ſind, den Vorzug. Hiernächſt dienen alle Dünger dazu, welche ſonderlich den Boden locker machen, nämlich: Gaſſen- und Schlammerde, ausgelaugte Aſche der Seifenſieder, das mit Kalk vermiſchte Haar der Gerber, Laub, dürres Gras, Nadeln der Tannen und Fichten, auch wohl Gyps. Feuchtes Land iſt das ſchlechteſte, ja faſt ganz untauglich; hingegen das Sandland das beſte. Man hat an einigen Orten bemerkt, daß überhaupt das Wurzelwerk im ſandigen und hohen Erdreich beſſer geräth und einen angenehmern Geſchmack erhält, als was im tiefen und ſchweren Boden gezogen wird, welches ſonderlich bey den Möhren oft bemerket worden. (Vortheilhafter iſt es, wenn ſie nicht in ganz friſchgedüngtes Land, ſondern in ſolches geſäet werden, das ſchon Oberfrüchte getragen hat, auch nicht zwey Jahr nach einander in einerley Land geſteckt werden.) Ueberdieß muß das Land nicht von Bäumen, Bergen und Häuſern beſchattet werden; ſondern freye Sonne und Luft haben. Zwar meint der Herr von Wilke *) daß auch Kartoffeln in einem Baumgarten, auch ſogar unter den Bäu-

*) George Wilh. Conſtantins von Wilke, monatliche Anleitung zur Erziehung des Obſtes. Halle 1787.

men könnten gepflanzet werden. Willſt du, ſagt er, das Land unter und zwiſchen deinen Bäumen auf eine erlaubte und dabey ſehr vortheilhafte Weiſe benutzen: ſo grabe oder pflüge es in jedem Herbſte nach ſeiner ganzen Länge und Breite tüchtig um, und beſtelle es darauf in jedem Frühjahre mit Hafer, Wicken, Gerſte oder mit einem aus dieſen drey Geſämen gemachten Gemiſch, das man Gemeng nennt. Gehen dieſe Getreydeſaamen auf: ſo kann man ſie den ganzen Sommer über wenigſtens dreymal grün abſchneiden. Dieß giebt eine Fütterung für das Vieh, vornehmlich für die Milchkühe, welche wahrhaftig derjenigen an Menge und Güte gar merklich vorzuziehen iſt, die wir gewinnen, wenn wir den Boden verraſen und dann dieß Gras zur Fütterung gebrauchen laſſen. Auch dazu kann man einen ſolchen umgearbeiteten Baumgarten trefflich benutzen, daß man ihn im Frühlinge mit Kartoffeln beſteckt. Sonſt aber laſſen ſich auch auſſer gedachten Getreydearten und noch auſſer den Kartoffeln, alle Arten der Erdgewächſe, die den Getreyde- Futter- oder Küchenpflanzenbau betreffen, mit größtem Nutzen und Vortheile unter den Obſtbäumen und um ſelbige herum erziehen, nur kommt es darauf an, daß wir jemehr wir einen ſolchen Baumgartenboden, eben wie die Engelländer, als ein wahres Feld- oder Ackerland beſäen und beſtellen, ihn auch eben ſo reichlich und oft bemiſten, als man die eigentlichen Felder zu bedüngen pflegt. Zweyerley Klaſſen der Acker- und Küchengewächſe hält er für verwerflich: erſtlich diejenigen, welche ſehr tief Wurzeln ſchlagen; zweytens, deren Bau nothwendig mit ſich bringt, daß man ſie zwey oder mehrere Jahre ſtehen und wachſen laſſe.

Allein es handelt derſelbe nicht von einem Küchengarten, ſondern von der Art und den Vortheilen, die ein Bauergarten an ſtatt des Graſes durch einige Küchengewächſe u. d. gl. verſchaffen könne. Er mißbilligt die Gewohnheit, daß man einen Baumgarten verraſen laſſe, weil der Raſen, in welchem ſo viele tauſend Gras- und Kräuterwurzeln unter einander wachſen, ſo dicht in ſich ſelbſt wie ein Filz wird, und nicht allein die Oberfläche

des Landes, welches er bedecket, gewaltig ausſauget, ſondern auch verhindert, daß das Land die wohlthätigen Einwirkungen des Regens (wenn es nicht äußerſt durchdringende Güſſe ſind) des Schnees und der Sonnenſtrahlen in ſich bekommen kann, indem die tauſendfachen Gewürzel, die eine Raſendecke ausmachen, ſie gar nicht hindurch laſſen, ſondern alles für ſich ſelbſt brauchen und verwenden. Es iſt dieſes ein Vorſchlag den Verluſt des Graſes zu vergüten, wenn der Bau der Küchengewächſe, und ſonderlich der Kartoffeln nicht ſo reichliche Erndte liefern ſollte, als derjenige, der auf gutem ſandigem oder ſonſt wohl gedüngtem und der Sonne ausgeſetzten Lande geſchiehet, gemeiniglich zu liefern pflegt. Das Düngen geſchiehet auf zweyerley Art. Die erſtere beſteht darinnen, daß man eine kleine Grube macht, in dieſelbe Miſt und auf denſelben Erde thut, darauf die Kartoffeln legt und ſie alsdenn mit Erde zudeckt; oder auch die Kartoffel in die Erde legt, und wenn ſie mit derſelben bedeckt worden, alsdenn den Miſt darauf bringt. Dadurch wird vieler Miſt erſpart. Allein zu geſchweigen der Mühe, welche dazu erfodert wird, iſt das ganze Beet, weil es nicht überall gleich gedüngt worden, in dem folgenden Jahre nicht tüchtig, andere Gewächſe hervorzubringen, und kann alſo nicht mit Vortheil genutzet werden. Bey Kürbiſſen geht dieſe Art wohl an, weil ſie nur bey ihrer Wurzel Dünger und zwar friſchen bedürfen; auch gemeiniglich an die Ränder der Beete geſteckt werden. Die andere Art iſt, daß das ganze Beet gleich mit hinlänglichem Dünger verſehen wird, und dieſe iſt die gewöhnlichſte und nützlichſte. Die Fortpflanzung der Kartoffeln geſchieht:

1. Durch Ausſäen des Saamens, welcher im Herbſte, wenn er völlig reif iſt, jedoch ehe er aus ſeinen Behältniſſen ausfällt, geſammlet, und im Frühlinge reihenweiſe geſäet wird. So wie der Saame wächſet, wird die Erde an den Stengeln nach und nach aufgehäuft. Der Vortheil davon iſt, daß man neue Arten, und ſolche erhält, die an Größe und Güte die alten übertreffen, weil dieſe zuweilen ausarten. Der Nachtheil aber beſteht dar-

innen, daß ſie mehrere Mühe und Zeit koſten. Denn in dem erſten Jahre bringt der Saame Saatkartoffeln einer welſchen Nuß groß, auch wohl größer oder kleiner, doch ſolche, daß ſie zum Stecken tüchtig ſind. Das zweyte Jahr werden dieſe geſteckt und bringen Früchte, aber nicht allemal reichlich. Jedoch iſt dieſe Art denjenigen, welche die Zeit abwarten können, ſehr zu empfehlen.

2. Durch Steckung oder Legung mittelmäßiger Knollen, ohngefehr eines Hühnereyes groß oder kleiner. Wer große Kartoffeln mit vielen Augen hat, derſelbe ſchneidet ſie ſo in Stücke, daß jedes eines oder zwey Augen behält: dieſe legt man ſo, daß die Seite wo die Augen ſind, oben bleibet. Bey den gelben runden, die wenig oder gar keine Augen haben, geht man ſichrer ganze Stücke von ſchon angezeigter Größe zu wählen. Bey den großen aber, die oft ein halb Pfund wiegen, iſt es nothwendig, daß ſie zwey bis dreymal zerſchnitten werden; ſonſt bleibt die Wurzel den ganzen Sommer ruhig in der Erde liegen, und treibt ſie ja aus; ſo macht ſie Stengel, giebt aber keine Früchte. Man kann die Kartoffeln auch vermehren, wenn man von den Stöcken, welche viele Stengel treiben, einige unter der Erde abſchneidet, wenn ſie einer Hand lang gewachſen ſind. Dieſe legt man bis zu den oberſten Blättern in die Erde und begießet ſie zuweilen. Auch kann man gelegentlich die Stengel, wenn ſie angehäuft ſind, bis auf die Erde herabbeugen und in dieſelbe bis an die Spitze legen. Beyde tragen Früchte und zuweilen reichlich. Dieſe Verfahrungsarten würden alsdenn vortheilhaft ſeyn, wenn die Kartoffeln theuer, oder einige erfroren wären.

Die Art ſie zu legen beſteht kürzlich darinnen: daß ſie anderthalb Fuß von einander und zween oder drey Zoll tief eingelegt werden. Einige pflegen ſie ſo zu legen, daß ſie dieſelben eine Elle weit von einander entweder in flache Löcher, oder aber auf die Oberfläche des Feldes hinlegen und mit Miſt und Erde bedecken. *)

*) Breslauiſche Intelligenzblätter Nro. XVII. 1791. (aus dem hannöveriſchen Magazin)

Die Zeit des Pflanzens iſt das Ende des Aprils oder der Anfang des Mayes. Das Keimen aus der Erde wird dadurch befördert, daß ſie, ehe ſie gelegt werden, in einem Keller oder in einem warmen Stalle oder in einer Stube u. d. gl. ihre Augen ſchon etwas hervorgeſchoben haben. Dieſes würde vielleicht zuträglich ſeyn, wenn ihre Anzahl nicht zu groß oder die Zeit ſchon etwas weit verfloſſen wäre, um denſelben auf dieſe Weiſe fortzuhelfen. Wo das Anpflanzen früher Kartoffeln gewöhnlich iſt; daſelbſt werden dieſelben im Frühlinge, ſo bald nur keine ſtarke Nachtfröſte vermuthet werden, geſteckt. Dieſe können ſchon um Johanni genoſſen werden. Der Menſch erhält alſo ein Vierteljahr eher eine geſunde und nahrhafte Speiſe; und das Vieh, ſonderlich die Pferde und die Kühe eine kräftige Sättigung. Wenn ſie herausgenommen werden: ſo kann der Acker mit großen Waſſerrüben oder mit dem engliſchen Turnipsſaamen, (Mayrüben, Knollrüben) beſäet werden, welche alsdann gegen Martini herausgenommen werden. Das Kraut wird abgeſchnitten und grün verfüttert, auch getrocknet, im Winter gebrühet und dem Rindvieh aufgemengt. Erfriert zuweilen das Kraut an dieſen und den ſpäten Kartoffeln im Frühlinge: ſo keimen doch die Kartoffeln wieder aus und der Schade beſteht blos darinnen, daß ſie nicht ſo reichlich tragen, als auſſer dieſem Zufalle würde geſchehen ſeyn.

Ihre Wartung und Pflege beſteht darinnen, daß ſie vom Unkraut rein gehalten und einigemal angehäufelt werden, und zwar alle drey bis vier Wochen. Das erſte geſchieht im Junius, und das letzte im Auguſt. Wenn auch weiſſe Rüben unter die ſpätern Kartoffeln geſäet worden ſind: ſo ſchadet dieſes Anhäufeln der letztern den erſten nicht. Denn wenn die Erde den Rüben abgenommen, und an die Kartoffeln gelegt worden iſt: ſo dient es vielmehr den Rüben, weil man dieſe tief bis an die Wurzel entblößen kann, und vierzehn Tage nach Johanni werden ſie ohnedem weggenommen. Da die Kartoffeln nicht blos aus der Erde, ſondern auch aus der Luft durch das Kraut Säfte an ſich ziehen: ſo iſt es denſelben ſchädlich, wenn

dieſes für das Vieh zur Fütterung zu zeitig abgeſchnitten wird. Ueberdieß können ſie auch nicht ausdünſten, wodurch ſie die Verfeinerung ihrer Säfte verliehren.

Das Herausnehmen der Kartoffeln geſchiehet am beſten, wenn die Stengel dürre werden, denn hernach wachſen ſie nicht mehr. So lange hingegen das Kraut noch grün iſt: ſo lange nehmen die Knollen in ihrem Wachsthum noch zu, und im Herbſte am meiſten, wie verſchiedene andere Gewächſe. Diejenigen welche um Michael herausgenommen werden, übertreffen an Größe diejenigen, bey welchen es vier Wochen eher geſchieht. Können ſie noch einige Wochen länger nach Michael in der Erde bleiben, ſo iſt es noch beſſer. Wenn aber ein kleiner Froſt einfällt, davon das Kraut erfriert, ſo iſt es Zeit mit dem Herausnehmen derſelben zu eilen. Denn ob zwar die Knollen davon nicht leiden: ſo können ſie doch nicht mehr wachſen, und in Gebürgsgegenden können ſie gar verlohren gehen. Dieſes iſt ſonderlich der Fall zuweilen in dem ſächſiſchen Erzgebirge, wo eine Menge Kartoffeln gezeuget wird, da das Getreyde daſelbſt nicht wohl geräth. Daſelbſt fällt in einigen Gegenden zuweilen der Schnee zeitig und bleibt liegen, daher die Kartoffeln verſchneyt und nicht herausgenommen werden können.

Das Aufbewahren der Kartoffeln geſchieht wie bey andern Wurzeln in trockenen Kellern oder in den gewöhnlichen Gruben, in welche beyde kein Froſt dringen kann, und dieſe werden auch wohl noch mit Sand bedeckt. Erfrieren ſie aber, wenn der Froſt bis in die Keller dringt, wie dieſes vor einigen Jahren in einem ſehr kalten Winter in einigen Kellern geſchahe: ſo können ſie doch geſotten noch ein gutes Futter für die Schweine abgeben, wenn es bald verbraucht wird; ja ſie ſollen ſo gar noch zum Brodbacken tauglich ſeyn. Aber zu dieſem Gebrauche ſind diejenigen, welche lange gelegen und dadurch ihre wäßrige Feuchtigkeit ziemlich verlohren haben, dienlicher. Auſſerdem hat man ein Mittel, gefrorne Aepfel wieder herzuſtellen, vorgeſchlagen, da man dieſelben in kaltes Waſſer wirft, welches den Froſt ausziehet. Mit Aepfeln

hat man den Verſuch gemacht, an denen ſich eine Eißrinde angeſetzt hat, wodurch ſie vom Froſte ſind befreyet worden. Vermuthlich aber werden ſie nicht lange dauern, ſondern bald verbraucht werden müſſen. Sonſt aber dauern ſie faſt unter allem Wurzelwerke am längſten, wenn ſie untadelhaft eingebracht werden. Denn diejenigen, die in dem Erdreiche durch Zufall ſonderlich durch Näſſe gelitten haben, und dadurch inwendig ſchwarzfleckicht geworden ſind, taugen weder für Menſchen noch Vieh: doch ſollen ſie, wenn ſie etwas geſotten und hernach abgekühlet worden, den Pferden anſtatt des Getreydes gegeben werden können, von dieſen begierig gefreſſen werden, und dieſe ſich eben ſo wohl wie bey dem Körnerfutter befunden haben. Wenn ſie im Frühlinge Keime bekommen: ſo darf man dieſe nur ein- oder zweymal abbrechen: ſo ſollen ſie bis in den Auguſtmonat brauchbar ſeyn. Aber bis dahin ſie aufzubewahren, ſcheint es wohl nicht nöthig zu ſeyn. Denn einen Monat vorher haben wir ſchon Küchengewächſe genug, namentlich weiſſe Rüben, gelbe Rüben oder Möhren, Kohlrüben, Schoten, Kohl ꝛc. die wir als friſche Gewächſe den alten gewiß vorziehen werden, welche von ihrem urſprünglichen Geſchmacke und von ihrem natürlichen Safte vieles verlohren haben.

Der Nutzen der Kartoffeln iſt überaus groß und mannigfaltig. Bey hohem Getreydepreiſe dienen ſie Millionen Menſchen zur Nahrung. Sie ſättigen ſehr, ſind der Geſundheit nicht nachtheilig und auch ſo ziemlich leicht zu verdauen, ſonderlich bey denen, welche ſtark arbeiten oder ſich ſtarke Bewegung machen. Sie dienen zum Brodtbacken, zu Klößern und Kuchen, wenn ſie mit anderm Mehle vermengt werden. Zum Beyſpiele will ich die Art, wie dieſe gemacht werden, aus einem Kochbuche herſetzen. *)

**Erdäpfel (Kartoffeln) Klöße zu machen.** Wenn ſie gekocht und geſchält ſind: ſo reibet man ſie auf dem

*) Leipziger Kochbuch von Joh. Chriſtian Wolf. Frankf. u. Leipzig 1774. S. 297. Was hier an dieſem Orte Erdäpfel heißt, heißt anderwärts Erdbirnen. Zur Vermeidung dieſer Unbequemlichkeit in der Benennung bediente ich mich der Worte: Erdtoffeln oder Kartoffeln.

Reibeiſen. Schneidet für einen Groſchen Semmel würfelicht, wie auch ein halb Pfund Speck, röſtet beydes hart und rühret es unter die geriebenen Erdäpfel, (Kartoffeln) schläget ſechs Eyer ein, rühret alles Obige nebſt einer Handvoll feinem Mehle, Salz und etwas Muskatenblüthe wohl durcheinander. Formirt dann die Klöße rund, laſſet ſie mit etwas Mehl in guter Brühe kochen und richtet ſie mit geröſter Semmel an. Es kann alles geräucherte Fleiſchwerk hierzu ſerviret werden.

Sie dienen auch zu Puder und Stärke, und könnten ebenfalls wie in andern Ländern, wovon bey dem Anfange dieſes Artickels verſchiedener Gebrauch angeführt worden, auch in Deutſchland dazu genutzet werden. Einer der vorzüglichſten Nutzen würde ſeyn, wenn man aus denſelben Brandtwein brennte. Die Erfahrung hat ſchon gelehrt, daß dieß ſehr wohl angeht. Die Belehrung, wie dieſes bewerkſtelligt werden kann, verdient hier wohl eine Stelle: *) Ein Kavalier ließ auf ſeinem Gute neun Meilen hinter Breslau eine große Menge ſo genannter Erdtoffeln, die man blos zum Futtern für das Vieh gebrauchte, auf ſeinen Brachäckern pflanzen. Weil er derſelben zu viel hatte, ſo fragte er bey einem, der ſich in ſeinem Aufſatze oder in der Antwort mit A. P. M. unterſchrieben hatte, um eine Methode an, aus Erdtoffeln Brandtwein zu brennen. Nach einigen fruchtloſen Verſuchen gelang es demſelben, ihm folgendes Verfahren mittheilen zu können, welches er zum allgemeinen Nutzen und zur Veranlaſſung fernerer nützlicher Entdeckungen öffentlich bekannt macht.

Man nehme einen Scheffel Erdtoffeln, reinige ſolche durch Waſchen von allem Schmutze und laſſe ſolche nachher in einer hinlänglichen Menge Waſſers ſo lange kochen, bis ſie aufzuplatzen anfangen. Alsdann ſtampfe man ſolche, entweder mit einer hölzernen Stampfe in einem langen Troge, oder mit einem ſenkrecht ſtehenden Mühlſteine, der in einer Rinne, vermittelſt einer in deſſen Mitte angebrachten Axe herumgetrieben wird, ſo klein, daß die

*) Schleſiſche Provinzialblätter, viertes Stück 1792. Seite 312. u. f.

Erdtoffeln zu einem Brey werden. Man ſchütte nun die geſtampften Erdtoffeln in ein Metſchfaß von der Größe eines ſolchen, worinnen man ſonſt einen halben Scheffel Korn zu Brandtwein einzumetſchen pfleget. Hierzu thue man noch eine Metze geſchrotenes Korn und eine Metze Gerſtenmalz. Das Einmetſchen geſchiehet auf die nämliche Weiſe und mit der nämlichen Quantität Waſſers, als man zu einem halben Scheffel Korn gebraucht. Wenn der Metſch gehörig abgekühlt: ſo werden ihm ohngefehr drey Quart gute Hefen gegeben, worauf er zugedeckt zum Gähren ſtehen bleibt. In 36 bis 48 Stunden nach Beſchaffenheit der Witterung wird die Gährung vollendet ſeyn, und es kann zum Läutermachen geſchritten werden. Man gießt den ganzen Metſch in den Brenntopf, und läßt 50 bis 55 Quart oder ſo viel Läuter ablaufen, als man noch Geiſt darinnen merket. Dieſer Läuter wird hernach in einem kleinern Topf mit beliebigem Zuſatze von drey Loth Anis und einem halben Loth weiſſen Zimmt zu Brandtwein gemacht, wovon man 15 bis 16 Quart reinen wohlſchmeckenden Brandtwein erhalten wird. Das Geſpühle kann mit eben dem Vortheile als jedes andere Brandtweingeſpühle zur Viehmäſtung angewendet werden. Man darf nicht fürchten, daß der von Erdtoffeln verfertigte Brandtwein mit der Zeit verderben werde. Oberwähnter Kavalier, der nach den ihm von mir mitgetheilten Erfahrungen eine Erdtoffelbrandtweinbrennerey errichtet hat, ließ im verfloſſenen Winter und Frühjahre von ohngefehr 300 Scheffeln Erdtoffeln Brandtwein machen, wovon jezt noch vollkommen guter Brandtwein vorräthig iſt, der durch das Abliegen klarer und ſtärker wird. In den Anmerkungen verſichert er, daß man in den Gegenden, wo das Holz nicht zu theuer iſt, ſich gewiß des Erdtoffelbrennens mit ſehr gutem Nutzen bedienen könne; giebt die Nachricht, daß ſeine Verſuche nur mit ſo genannten wilden Erdtoffeln gemacht worden ſind, und zweifelt gar nicht, daß man aus den andern guten Erdtoffeln noch mehr Brandtwein erlangen ſollte, und endlich ſagt er, daß auch der Verſuch zu machen ſey: ob nicht aus rohen geſtampften Erdtoffeln

mehr Brandtwein zu erlangen ſey als aus gekochten, weil beym Kochen viele ſpirituöſe Theile verfliegen. Die Erdtoffelbrennerey iſt auch in Schleſien an einigen Orten ein ganzes Jahr, ſonderlich von zwo Perſonen getrieben worden, welche deswegen auch Königliche Prämien erhalten haben. *)

Endlich iſt die Nutzung dieſes Erdgewächſes groß, wegen der Fütterung verſchiedenen Viehes, wenn der Preis derſelben nicht zu hoch iſt, und dieſelben gut gerathen ſind. Gemeiniglich mäſtet man die Schweine damit, doch können ſie gekocht und geſchnitten dem Federviehe auch gegeben werden.

So groß der Nutzen der Erdtoffeln in verſchiedener Abſicht iſt: ſo vortheilhaft iſt der Bau derſelben für den Landwirth und Gärtner, der viele Aecker hat. Denn er erſetzt die Arbeitskoſten mit ſechs- bis zehnfältigem Gewinnſt. Das Feld, ſonderlich ein Sandland darf nur drey Fuß tief umgegraben werden und gut gedüngt ſeyn, wenn es auch gleich ſchon Oberfrüchte getragen hat; und alsdenn iſt es zuweilen dem Bau des Getreydes vorzuziehen. Denn dieſes leidet zuweilen durch die Schloßen, und man hat leider Beyſpiele, daß kaum der Saame alsdenn iſt eingeerndtet worden. Die Erdtoffeln hingegen leiden davon nicht viel, das Kraut wird zwar durch die Schloßen zerſchlagen aber die Wurzeln werden dadurch blos in ihrem Wachsthume gehindert, weil ſie friſche Triebe über der Erden machen müſſen.

Will man den Nutzen an Geld anſchlagen: ſo kann die Rechnung des berliniſchen Kunſtgärtners Krauſe S. 212. u. f. zur Probe dienen. Wenn ein Landwirth, ſchreibt er, der wenig Weide und Heuſchlag hat, ſich nach und nach ein Paar Morgen Landes, die dem Gute nahe gelegen ſind, in Ordnung ſetzet, und nur jährlich vier bis

*) Breßlauiſche Intelligenzblätter Nro. XXIII. dritter Anhang, 1792. S. 732. u. f. Königl. Belohnungen wurden gegeben dem Poſthalter Gümmich zu Gnichwitz, wegen der von ihm das ganze Jahr hindurch mit Kartoffeln betriebenen Brandtweinbrennerey. Dem Jüdiſchen Arrendator Hirſchel Salomon zu Dametzkau, Oppelnſchen Kreyſes, weil er ein gleiches gethan.

ſechshundert Ruthen, zwey bis drey Fuß tief rejolen läßt, und für jede Ruthe Arbeitslohn zwey Groſchen bezahlet: ſo betragen 600 Ruthen 50 Rthlr. Der Erdtoffel Gewinnſt von einer Ruthe des Jahres anderthalb Scheffel, den Scheffel zu zwölf Groſchen gerechnet, beträgt 50 Rthlr. Der Gewinn von den großen Waſſer- oder Turnipsrüben auf 600 Ruthen nur geringe gerechnet dreyßig Fuder und das Fuder zu zwey Rthlr. 12 Gr. beträgt überhaupt 90 Rthlr. ohne den großen Nutzen des Viehfutterkrautes. An einigen Orten, z. E. in Schleſien dürfte zwar der Nutzen etwas geringer ſeyn, wo der Scheffel breslauer Maaßes kaum ſo viel gilt, als hier der Berliner angeſchlagen worden, wenn ſie gut gerathen ſind: überdieß ſcheint auch der Arbeitslohn für das Herausnehmen der Erdtoffel nicht in Rechnung gebracht zu ſeyn. Unterdeſſen iſt der Vortheil aus dem Kartoffelnbau noch allemal ſehr groß.

# Fünftes Kapitel.

## Von Arzneygewächſen, einigen Saamen, Wurzeln und Kräutern.

### §. 35.

Diejenigen, welche ich ſchon oben in dem alphabetiſchen Verzeichniſſe, als: Anis, Beyfuß, Krauſemünze, Kümmel, Pfefferkraut, Raute, Wermuth und diejenigen, welche unter den ausländiſchen, als griechiſcher wohlriechender Kümmel, Rhabarbar, Süßholz ꝛc. angeführt worden, bleiben hier billig weg: auch werde ich um Weitläuftigkeit zu vermeiden, da einige Gärtner 40 bis 60 Gattungen beſchreiben, nur die vorzüglichſten anführen, und die übrigen den botaniſchen Gärten überlaſſen. Denn zu was würde zum Beyſpiele es nutzen, die giftigen Kräuter, Blaueiſenhütlein, aufrecht wachſende Waldrebe, Bilſenkraut, giftigen Nachtſchatten und andere in einen Küchengarten pflanzen zu lehren, ohngeachtet der Nutzen von

einigen in der Medicin groß ſeyn ſoll. Die vorzüglichſten auch zum Theil bekannten ſind:

1. Alandwurzel. Enula oder Inula Helenium.

Wird im Frühlinge und Herbſt geſäet und verpflanzet. Sie wird auch durch Zertheilung der Wurzeln leicht vermehrt. In einem gedüngtem Boden wächſet ſie ſehr ſtark ohne Wartung und Pflege, weil ſie die kleinen neben ihr ſtehenden Pflanzen mit ihren Blättern bedeckt und ſich ihrer Kräfte bedient.

2. Die Angelik, heilig Geiſtwurzel, Angelica Archangelica.

Wird im September an einen feuchten ſchattichten Ort geſäet. Sie wächſt groß und wird ſehr hoch. Sie kann zwar auch durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzet werden, aber durch das Säen erhält man größere Wurzeln.

3. Der Baldrian, Valeriana Phu, Valeriana officinalis.

Wird durch Saamen, den man im Herbſte, oder Frühlinge ſäet und durch Zertheilung der Wurzel an einem ſchattichten Orte fortgepflanzet. Da er in dürren Sommern und naſſen Wintern zuweilen draufgeht: ſo iſt nöthig, Saamen davon zu ſammlen, der gut reifet.

3. Benedicten-Wurzel, Nägelbenedict, Geum urbanum.

Wächſet in einigen Gegenden wild, wird durch Zertheilung der Wurzel leicht fortgepflanzt und kommt im Schatten gut fort.

4. Die Borragen, Borrago officinalis.

Werden im Herbſt oder Frühlinge dahin geſäet, wo ſie ſollen ſtehen bleiben.

5. Cardobenedicten, die geſegnete Diſtel, Cnicus benedictus.

Kommt in dem ſchlechteſten Boden fort, und wird dahin geſäet, wo ſie ſtehen bleiben ſoll.

6. Calmus, Acorus calamus.

Die Pflanzen werden an einen feuchten Ort des Gartens oder an einen Waſſergraben geſetzt, wo ſie gut fortkommen und ſich vermehren.

7. **Coriander**, Coriandum ſativum.

Wächſet in jedem Erdreiche, wo er nur etwas Nahrung findet; und beſaamet ſich viele Jahre von ſeinem Saamen, der bald abfällt.

8. **Dragon**, Abrotanum, Artemiſia Dracunculus, Eſtragon.

Beſtaudet ſich in einem gedüngten und guten Gartenlande ſehr, kann wohl einen Fuß weit auseinander geſetzt werden, und bis in das ſechſte Jahr ſtehen; alsdenn aber umgeſetzt werden.

9. **Ehrenpreiß**, Veronica officinalis.

Wächſet hier und da häufig wild. Man kann ihn in eine trockene und ſchattichte Gegend des Gartens pflanzen. Daſelbſt kommt er gut fort, und vermehrt ſich ſehr.

10. **Eibiſch, Ibiſch**, Althea officinalis.

Dieſe mediciniſche Wurzel wird aus dem Saamen gezogen, welcher im April geſäet wird; ſie wächſet in einem gedüngten Boden gut, muß aber anderthalb Fuß weit von einander gepflanzet und von Unkraut rein gehalten werden. Sie kann auch durch Zertheilung der Wurzel fortgepflanzet werden.

11. **Enzian**, Gentiana lutea.

Wird aus Saamen gezogen und die Pflanzen werden jung dahin verſetzt, wo ſie ſollen ſtehen bleiben. Die Wurzeln gehen tief und werden dick, daher ſie nicht weiter verſetzt werden können.

12. **Geißraute**, Galega officinalis.

Wird im April dahin geſetzt, wo ſie ſoll ſtehen bleiben und darf nur, wenn ſie zu dicke ſtehet, verdünnet werden, weil ſie viel Platz einnimmt. Wenn ſie noch jung iſt: ſo kann man ſie auch verſetzen. Es iſt ein gutes Futter für das Vieh.

13. **Goldwurz**, Aſphodelus luteus.

Wird aus Saamen, den man im Herbſte ſäet, erzogen und durch ſeine Ausläuffer vermehrt. Sie kommt in einem mittelmäßigen Boden, der nur nicht naß ſeyn darf, glüklich fort.

14. Hirſchzunge, Aſplenium Scolopendrium.

Fordert eine ſchattichte und feuchte Lage. Ihre Fortpflanzung durch Saamen iſt zwar möglich aber mühſam, durch Zertheilung der Wurzel kann ſie leichter vermehrt werden.

15. Lavendel, Lavendula ſpica.

Wird aus Saamen und durch Zertheilung der Pflanzen vermehrt. Dieſes letztere kann im März oder Auguſt und das erſtere im April geſchehen. Man pflegt in Blumengärten die Rabatten damit einzufaſſen, wie man auch dazu abwechſelnd Buxbaum gebraucht.

16. Liebſtöckel, Liguſticum Leviſticum.

Wächſet am ſtärkſten, wenn es an die Zäune in Schatten geſetzt wird, es wird groß und kommt überall fort, wenn man ſich eine Pflanze verſchaft hat, welche in den meiſten Gärten zu haben iſt.

17. Das Lungenkraut, Pulmonaria officinalis.

Wird durch Zertheilung der Wurzeln am leichteſten fortgepflanzt, und muß alle zwey oder drey Jahre verſetzt werden, weil es ſich ſtark beſtaudet, kommt überall fort, am beſten im Schatten. Weil es zeitig blühet, ſo miſchet man die Blüthen deſſelben oft unter den Sallat, um demſelben ein Anſehen zu geben.

18. Mariendiſtel, Stechkerndiſtel, Carduus Marianus.

Es ſind derſelben zweyerley Arten: die buntblättrichte und die ganz grünblättrichte. Beyde ſind Sommergewächſe und in Anſehung der Beſtandtheile von gleicher Kraft. Sie werden im April dahin geſäet, wo ſie ſollen ſtehen bleiben: ſie wachſen in dem ſchlechteſten Erdreiche, wenn ſie nur einige Nahrung finden, und wenn ſie einmal angeſäet ſind, ſo bleiben ſie hernach.

19. Meerfenchel, Crithmum maritimum.

Wird am beſten durch Zertheilung der Wurzel fortgepflanzet. Da die Pflanzen zuweilen ausgehen, ſo iſt es dienlich einige in Töpfe zu ſetzen. Sie lieben einen feuchten und ſandigen Boden. Die Köche gebrauchen dieſes Kraut an Speiſen, um denſelben einen hohen fremden Geſchmak zu geben.

20. **Meiſterwurz**, Imperatoria oſtrutium.

Kommt überall gut fort, ſonderlich im Schatten und wird am leichteſten durch Zertheilung der Wurzel fortgepflanzet.

21. **Die Natterwurzel**, Polygonum Biſtorta.

Wird im Herbſt oder Frühlinge in feuchten Boden geſäet, und kommt leicht fort.

22. **Die Ochſenzunge**, Anchuſa officinalis.

Der Saame wird im Frühlinge am beſten dahin geſäet wo er ſtehen bleiben ſoll, weil diejenigen, welche durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzet werden, gemeiniglich nicht lange dauern. Alle zwey Jahre können friſche geſäet werden, da die alten Pflanzen in naſſen Jahren oft verderben.

23. **Der Poley**, Mentha Pulegium.

Wird durch Zertheilung der Wurzeln fortgepflanzet, welches in der Mitte des Septembers geſchehen kann. Er liebt etwas Schatten.

24. **Der Rheinfarn**, Tanacetum vulgare.

Wächſet wild und kommt überall fort. Da er aber, wie viele wilde Kräuter im Winter durch ſtarken Froſt verlohren gehen kann: ſo können einige mit Mooß bedeckt werden. Dieſe Pflanze iſt ein gutes Präſervativ und magenſtärkendes Mittel für Pferde und Rindvieh.

25. **Rheinfarn der breitblättrichte, Frauenmünze, Münzbalſam**, Tanacetum Balſamita.

Wird durch Zertheilung der Wurzel fortgepflanzet und vermehrt ſich ſtark.

26. **Römiſche Camillen**, Anthemis nobilis, Chamaemelum nobile flore multiplici.

Die gemeine wächſet wild, die römiſche aber wird in der Mitte des Septembers durch Zertheilung der Stöcke fortgepflanzet, weil die alte Pflanze leicht faulet und auch die jungen Austriebe an den Zweigen angreift. Sie lieben einen etwas leichten Boden, die Morgenſonne und Sicherheit vor kalten Winden. Im Winter können ſie mit Laub, Mooß oder Erbsſtroh vor der Kälte bedeckt werden.

27. **Der Thymian**, Thymus vulgaris.

Wird aus Saamen, der im April geſäet und nur mit wenig Erde bedeckt werden muß, wie auch durch Zertheilung der Pflanze erhalten. Er erfordert eine trockene und warme Lage.

28. **Die Weißwurzel**, Convallaria Polygonatum.

Wächſet in einigen Gegenden wild. In dem Garten kommt ſie auch in einem Winkel deſſelben fort. Unter den Blumen befindet ſich auch eine gefüllte Weißwurz.

29. **Der weiſſe Andorn**, Marrubium vulgare.

Erfordert eine trockene und warme Lage, wird durch Zertheilung der Wurzeln am beſten fortgepflanzet, und muß alle zwey Jahre verſetzt werden.

30. **Der weiſſe Senf**, Sinapis alba.

Wird, ſo bald das Erdreich offen iſt, geſäet, wächſet in einem leichten Sandlande, wenn es nur mit etwas Moraſt und Gaſſenerde gedüngt wird, und trägt reichlichen Saamen.

31. **Yſop, Iſpe**, Hyſſopus officinalis.

Wird durch Saamen, den man im April ſäet und durch Nebenſproßen fortgepflanzet.

## Sechſtes Kapitel.

### Verzeichniß der vorzüglichſten Kräuter und Wurzeln zu Speiſen und Getränken.

### §. 36.

### 1. Arten von Sallatkräutern.

1. Sellerie, Apium.
2. Löffelkraut Cochlearia.
3. Cichorien oder Hindläuftblätter.
4. Wilde Cichorien, Taraxacum.
5. Gartenkreſſe, Naſturtium.
6. Brunnenkreſſe.
7. Winterkreſſe, Barbarea.
8. Dragun, Eſtragon.

9. Sauerampfer, Acetoſa.
10. Rapunzen.
11. Schnittlauch.
12. Schalottenlauch.
13. Junger Sallat.

Dieſe und andere Arten Kräuter können einzeln oder auch einige zuſammen als Sallat gebraucht werden. So pfleget man Brunnenkreſſe und Rapunze unter einander zu nehmen, weil der Geſchmack des erſten Krautes einigen zu bitter iſt: allein eben dadurch verliehrt das Bittere einen Theil ſeiner Kraft, weswegen man doch daſſelbe zu dem Sallat wählet.

Einen ſehr zuſammengeſetzten Kräuterſallat empfiehlt Walter S. 406. mit folgenden Worten: Da ich eine elende Vorſchift dazu im öconomiſchen Lexicon antreffe, welche nicht wohl anzuwenden iſt, ſo will ich die meinige getreulich mittheilen, da ich verſichern kann, daß ich dergleichen Sallat in großer Menge und für die delicateſten Mäuler verfertiget habe.

Man nimmt von den bunten Wegwarten, oder in deren Ermangelung von gelben Endivien, oder gelblichte Pfaffenröhrlein, ſpaltet dieſelben der Länge nach zart, dergeſtalt, wie man gewohnt iſt, dieſe Sachen zu einem einfachen Sallat zu leſen. Auf einen Theil dieſer Wegwarten nimmt man eben ſo viel Rothkraut (Braſſica oleacea rubra) eine Art von Kappiskraut, welches wie das Weißkraut geſäet und gewartet wird) und recht gelben Kopfkohl (Braſſica Sabauda) thut die Rippen fleißig davon, legt ſolches dicht auf einander und ſchneidet es die Quere, wie man die Nudeln zu ſchneiden gewohnt iſt. Alsdann nimmt man Sauerampfer, Dragun, Pimpernell, Kreſſe, junge rothe Rübenblätter, junges Rettichkraut, und Pfefferkraut zuſammen zween Theile, ſchneidet es eben ſo, zuletzt ſchneidet man ein wenig Peterling (Peterſilien) Sellerie kraut, Zwiebel oder Schnittlauch, und wer will, ein wenig Löffelkraut oder Italieniſchen Fenchelſproſſen, miſchet alles wohl unter einander und giebt es in die Küche. Im Sommer muß man nur die Herz-

blätter von allen Kräutern nehmen, auch läſſet man um dieſe Jahreszeit das Rothkraut, die rothen Rübenblätter und den Kohl hinweg, und nimmt Lattich (eine Art Sallat) Kopfſallat, die Blumen von (Naſturtium Indicum) ſpaniſcher Kreſſe und Balſamine dazu; Borragen, ſo lange ſie jung ſind und Portulac ſo viel man will, kann man auch nehmen, beyde aber ſind nicht für alle Mäuler.

Da zwar ein Kunſtgärtner alle dieſe Stücke bey der Hand haben kann, welche ein anderer nicht hat: ſo kann derjenige, der einen aus vielen Kräutern beſtehenden Sallat ſich zurichten laſſen will, einige von denjenigen wählen, deren Kräfte er kennt und deren Wirkung für ſeine Geſundheit zuträglich hält.

## §. 37.

## II. Einfache Sallate.

1. Allerley Arten Kopfſallate.
2. Weiſſe und rothe Wurzelrapunzeln.
3. Rothe Rüben, (die nicht ſauer eingemacht ſind. Dieſe werden in heiſſer Aſche gebraten; und wenn ſie weich ſind: ſo werden ſie geſchälet und in Scheiben geſchnitten, alsdenn mit Baumöl, Eſſig und Salz zugerichtet.)
4. Spargel Sallat.
5. Endivien.
6. Carviol.
7. Hopfenkeime. (Dieſe vier Arten werden faſt auf einerley Art zugerichtet. Sie werden in Stücke geſchnitten, und erſtlich halb, hernach im Salze, gar gekocht, alsdenn wird friſches Waſſer darauf gegoſſen, Baumöl oder Provenceröl mit Eſſig und Salz abgerührt und auf einer Sallatſchaale angerichtet. Von den Endivien wird blos das Krauſe genommen; und von den Hopfenkeimen müſſen keine ſchwarze Stiele mit hinein kommen.)
8. Junge Kohlrüben.
9. Rettige.
10. Bohnenſchoten Salat, ſonderlich von den weiſſen, wie auch langen Schwerdtbohnen, welche mehr aus-

heben als die Spargelbohnen. Sie werden klein geſchnitten und mit Eſſig und Baumöl zugerichtet.

11. Gurken werden geſchält und in Scheiben geſchnitten und Eſſig und Baumöl darauf gegoſſen. Einige preſſen den Saft zwiſchen zween Tellern heraus und thun denſelben weg, da doch der Saft das kräftige iſt, das übrige aber meiſt aus erdigen Theilen beſteht.

12. Selleri, wird geſchält und in Scheiben geſchnitten: alsdann bald mit Baumöl und Eſſig gegeſſen. Wenn derſelbe zu hart iſt, kann man die Scheiben vorher brühen laſſen: er iſt aber alsdenn nicht ſo kräftig, doch kann man die Brühe zu einer Suppe gebrauchen, und genießt dann noch die Kraft derſelben.

§. 38.

### III. Zum Butterbrodt.

1. Löffelkraut.
2. Raute, die jungen Triebe.
3. Pfefferkraut.
4. Radies.
5. Rettige.

Ohne Zweifel würden alle dieſe Stücke mehr Wirkung thun, wenn ſie ohne Butter blos mit Brodt gegeſſen würden, weil die Butter wegen ihrer Fettigkeit jene hindert. Rettige werden, wenn ſie geſchälet und in Scheiben geſchnitten, blos mit Salz beſtreuet, und wenn dieſes zergangen iſt, gemeiniglich allein, ohne Brodt genoſſen. Einige ſchaben oder bohren dieſelben aus.

§. 39.

### IV. Suppenkräuter und Wurzeln.

1. Spinat.
2. Sauerampfer.
3. Peterſilie. (ſowohl Blätter als Wurzeln)
4. Selleri. (Blätter und die Wurzeln die zum Sallat zu klein ſind)
5. Körbel.
6. Erbſen.
7. Bohnen. (auch die in ihren Schoten im Herbſte erfrornen)

8. Carviol.
9. Grüne Erbſen.
10. Möhren.
11. Paſtinack.
12. Braunkohl.
13. Zwiebeln.

Wie die einfachen Speiſen die geſundeſten ſind: ſo ſind es auch wohl die Suppen. Dergleichen ſind: die Sauerampferſuppe, derſelbe wird halb gekocht, klein gehackt, und in guter Brühe, auch wohl mit Eyern angerichtet.

Körbelſuppe, Kochkörbel und geröſte Semmel in klarer Brühe.

Möhren- oder Mohrrübenſuppe. Man läßt klein geſchnittene Möhren in Butter mit etwas Zucker braun röſten, mit Brühe kochen und mit geröſteter Semmel anrichten.

Braunkohlſuppe. Laß den Braunkohl halb abkochen, hacke ihn klein, thue Caſtanien in ein Gefäß beſonders, laß ſie nur ein oder zweymal aufſtoßen, damit ſie ganz bleiben. Dann nimm Schöpsbrühe, würze ſie mit etwas Muſcate ab, und richte ſie mit geröſteter Semmel an.

Zwiebelſuppe. Laß Zwiebel nebſt etwas Peterſilie, Semmel oder Brodt in Butter röſten, ſetze Waſſer auf, wenn es kocht, ſo ſchlage ſo viel Eyer hinein, als du Perſonen damit bedienen willſt. Laß es wieder aufkochen, ſo iſt es gut.

Wenn aber Suppen von mehrern Kräutern beliebet werden: ſo iſt darauf zu ſehen, daß nicht einige eine Wirkung verſchaffen, die den andern entgegen ſind. So iſt folgende in gewiſſen Umſtänden ſehr zweckmäßig. Denn einige treiben die Blähungen, andere den Urin. Röſte Mehl in Butter, wenn es braun iſt, ſo nimm Kümmel, Zwiebel, Peterſilie, Sellerikraut, jedes eine Handvoll, laß es in einer Brühe kochen, röſte alsdann ſchwarz Brodt in Butter und thue es zuſammen.

Eine faſt eben ſo aus verſchiedenen Kräutern beſtehende, aber ſich doch zuſammenſchickende Suppe iſt dieſe:

Nimm Sauerampf, Körbel, Portulak, Peterſilie, Selleri, Endivien, ſchneide alles klein, laß es in Butter oder Fett röſten; alsdenn nimm auf drey Perſonen zwey Eyerdotter, rühre es untereinander und richte ſolche mit geröſteter Semmel in guter Brühe an.

§. 40.

V. Gartengewächſe, welche als Zugemüße zubereitet werden.

1. Carviol oder Blumenkohl.
2. Grüner oder brauner Kohl.
3. Allerhand Arten Bohnen, ſonderlich weiſſe.
4. Meerrettig.
5. Oberkohlrüben.
6. Unterkohlrüben.
7. Grüne Schoten und Erbſen.
8. Möhren oder Mohrrüben.
9. Allerhand Arten von Rüben, ſonderlich weiſſe.
10. Paſtinack.
11. Peterſilie. (Einige pflegen die erſte Brühe weg zu thun, weil ihnen der Geſchmack zu ſtark und zuwider iſt: aber eben dieſe Brühe iſt das kräftigſte von der Peterſilie. Sie wird wie Kohl gekocht.)
12. Welſchkraut.
13. Weißkraut.
14. Sallatköpfe. (Dieſe werden wie das Weißkraut gekocht; ſollen aber eben keinen angenehmen Geſchmack haben.)
15. Erdtoffeln, Kartoffeln, Erdbirnen und in einigen Landſchaften auch Erdäpfel genannt.

(Man pflegt auch einige Wurzeln und Kräuter zuſammen zu kochen, z. B. Paſtinack, Möhren, Peterſilie und dergleichen. Ich habe damit auch einen Verſuch machen laſſen: aber zuviel verſchiedenen Geſchmack darinnen gefunden. Doch de guſtu non eſt diſputandum. Es kommt auf eines Jeden Geſchmack an.)

§. 41.

VI. Einländiſche Gewürz- und Geſchmackkräuter.

1. Peterſilie.

2. Zwiebeln oder Bollen.
3. Pfefferkraut.
4. Thymian.
5. Majoran.
6. Quendel.
7. Meerrettig.
8. Kümmel.
9. Salbey.
10. Scharlotten.

§. 42.

VII. Süß eingemachte, oder mit Zucker überzogene Wurzeln und Kräuter.

1. Angelikaſtengel.
2. Calmuswurzeln.
3. Anisſaamen.
4. Corianderſaamen.
5. Fenchelſaamen.
6. Cichorienwurzeln.
7. Geißrautewurzeln. Galega.

§. 43.

VIII. Wurſtkräuter.

1. Majoran.
2. Thymian.
3. Salbey.
4. Pfefferkraut.

§. 44.

IX. Theekräuter.

1. Gamanderlein. Chamaedrys.
2. Ehrenpreis. Veronica.
3. Meliſſe.
4. Salbey.

§. 45.

X. Fußbadkräuter.

1. Krauſemünze.
2. Erdbeerkraut.
3. Meliſſe.
4. Iſop.
5. Salbey.

6. Reinfarren.
7. Wohlgemuth.
8. Beyfuß.

§. 46.

XI. Gurgelwaſſerkräuter.

1. Jſop.
2. Salbey.
3. Camillen.
4. Süßholz.
5. Fenchel.
6. Erdbeerkraut.

§. 47.

XII. Butter gelb und roth zu färben.

Möhren= oder Mohrrübenſaft. (Jſt vielleicht das unſchädlichſte Kraut; aber vielleicht noch beſſer, der Butter ihren ordentlichen Geſchmack und ihre natürliche Farbe zu laſſen.)

§. 48.

XIII. Zum wohlriechenden Schnupftoback werden nachſtehende Kräuter und Blumen genommen.

1. Meliſſe.
2. Schwarzer Kümmelſaamen.
3. Majoranſaamen.
4. Baſilienſaamen.
5. Quendelkraut.
6. Lavendel= Rosmarin= und Kornblumen.
7. Roſenblätter und blaue Violen.

§. 49.

XIV. Kräuter, die zur Zertheilung der Geſchwulſt dienen.

1. Camillen.
2. Wermuth.
3. Majoran.
4. Meliſſe.
5. Baſilien. Und inſonderheit gegen die Geſchwulſt der Füße.
6. Wermuth.

§. 50.

XV. Wurzeln, die zur Erfriſchung des Geblüts geſotten und davon das Waſſer getrunken wird.

1. Peterſilienwurzeln.
2. Cichorie.
3. Scorzonere.
4. Mohrrüben.
5. Paſtinack.

Dieſes iſt ein kurzer Auszug aus Krauſens weitläuftigem Verzeichniſſe der Wurzeln, Früchte und Kräuter, welche zum menſchlichen Nutzen und Unterhalt hier und in andern Ländern zu geſunden Speiſen, Tränken und Curen gebräuchlich ſind, und von Kennern wegen ihrer Kräfte, Geſchmack und Nutzen geſucht werden. Es enthält von S. 214. bis 235. LVI. Artickel und darunter z. B. Kräuter, daraus guter Eſſig zu machen, wovon in Weinländern Wein geſotten wird, womit man die Zimmer räuchert, zu wohlriechenden Puder, woraus Waſſer und Aquavite gebrannt werden, zur Farbe, zur Pferdekur ꝛc. Aus dieſen Artickeln habe ich der Kürze wegen nur XV. beybehalten; und auch in dieſen blos diejenigen nahmhaft gemacht, die eigentlich zu den Küchengewächſen gehören und welche für die nützlichſten gehalten werden. Die andern, welche aus dem Obſt- und Blumengarten daſelbſt angeführt worden ſind, habe ich, als hieher nicht gehörige meiſtentheils weggelaſſen, um nicht ohne Noth weitläuftig zu ſeyn. Die von mir bey einigen Kräutern gemachten Anmerkungen können vielleicht einigen Kennern der Gewächſe Anlaß zu weiterm Nachdenken geben.

## Siebentes Kapitel.

### Vom Sammlen, Aufnehmen und Aufbewahren der Küchengewächſe.

§. 51.

Die Blätter der Geſundheits- und Arzneygewächſe werden geſammlet, wenn ſie noch jung ſind: die Kräu-

ter, ehe ſie blühen: die Blumen, ehe ſie aufbrechen: der Saame, wenn er reif iſt: und die Wurzeln, ehe ſie Stengel treiben und in Saamen ſchießen. Das Sammlen geſchieht an einem hellen Tage und bey trockenem Wetter, wenn die Sonne den Thau abgetrokner hat. Diejenigen, welche dauern ſollen, müſſen in hölzernen Schachteln oder dergleichen Geſchirren an einem trockenen Orte aufbewahret werden.

Diejenigen, welche bald gebraucht werden, müſſen auf oder abgenommen werden, ſo bald ſie zum Gebrauch am tüchtigſten ſind, z. B. Bohnenſchoten an die Speiſe, oder als Sallat, ehe die Bohnen in der Schaale anſetzen; Schnittlauch ehe er blühet, doch ſoll er nach der Verſicherung eines Arztes mit der Blüte noch kräftiger ſeyn.

Einige Küchengewächſe können den Winter über in dem Garten bleiben, z. B. Paſtinack, welcher niemals erfrieret; Braunkohl ſonderlich niedriger, oder zuſammen gelegt und in die Erde eingeſchlagen, welcher ſelten vom Froſte leidet; Sellerie, wenn er ohnedem kleine Knollen hat, der im Frühlinge junge Blätter giebt, wenn auch gleich die alten im Winter drauf gegangen ſind u. ſ. w.

Einige bleiben den Winter ordentlich in der Erde, als: Artiſchocken, welche auf die Art zugedeckt werden, wie oben in meinem Verzeichniß §. 15. angezeigt worden: Raute, Salbey, Schnittlauch, Knoblauch, Scharlotten und alle dergleichen Kräuter, die durch Zertheilung der Stöcke vermehrt werden; oder Zwiebelgewächſe, die nur alle zwey bis drey Jahr verſetzt zu werden pflegen.

Andere müſſen in Kellern verwahrt werden, ſonderlich diejenigen, welche man bald verbrauchen muß, z. B. Möhren, die leicht welk, Rüben, welche pelzig werden und die beyde durch die Länge der Zeit ihren Geſchmak verliehren; ingleichen diejenigen, welche man nöthig hat, wenn das Erdreich gefroren iſt und die Gruben nicht geöfnet werden können. Denn ſonſt ſind dieſe den Kellern vorzuziehen, in denen es im Winter zuweilen etwas warm iſt. Allen Küchengewächſen, diejenigen ausgenommen, die zum Saamen beſtimmt ſind, muß daß Kraut

tief abgeſchnitten werden, damit ſie nicht keimen. Zwiebeln kann man auch auf einen Boden auf einander ſchütten, man läßt ſie daſelbſt liegen, rührt aber keine an und bewegt ſie auch im geringſten nicht bis es wieder aufthauet. So erhält man ſie am beſten bis in den Frühling. Rührt man ſie aber an, oder bringt ſie von einem Orte zu dem andern, ſo lange ſie gefroren ſind, ſo verfaulen ſie. Diejenigen, welche man während des Froſtes gebrauchen will, können in einem Gewölbe, worin es nicht gefriert, oder in einem Keller aufbewahrt werden.

Es können auch einige Küchengewächſe den Winter über, wenigſtens ein Theil derſelben friſch erhalten werden: z. B. Kopfſallat wird mit der Wurzel ausgehoben, in große Kaſten verpflanzet und in einen luftigen Keller geſetzt. Eben ſo kann der Blumenkohl mit den Wurzeln in einen Keller oder in ein Gewölbe gepflanzet werden.

Um Grünes und Sallat in dem Winter zu haben, werden Selleri- und Peterſilienwurzeln ausgehoben, im Keller in weiſſen Sand eingeſchlagen, dergeſtalt, daß das Kraut frey bleibt; zuweilen aber muß man ſie begießen, um das Grüne zu erhalten. Wer nicht viele Peterſilie braucht, derſelbe kann ſie in einen oder etliche Näpfe im Herbſt ſäen und an einen Ort ſetzen, wo es nicht ſtark gefrieret. Ich habe dieſes ſchon einigemal ſelbſt verſucht. Sie muß zwar auch zuweilen begoſſen werden: aber man hat ſie doch bey der Hand. — Wenn man Sallat im Winter haben will; ſo darf man nur den Rath Walter S. 352. befolgen. Es iſt dieſer: Man läßt ſich Käſtlein machen, welche Bretter-Höhe haben, und eben ſo breit und ohngefehr 3 Fuß lang ſind, füllet dieſelben, 8 Zoll hoch, feſt mit Sand an, ſetzet von den Wurzeln der Wegwarte oder Eichorie ſo dicht als möglich darein, ſo daß ungefehr 300 dergleichen Wurzeln in ein Käſtlein kommen. Man begießt ſie wohl, deckt das Käſtlein oben mit einem Bret zu und ſtellt es hinter den Ofen einer Stube oder in ein Treibhaus (wenn man dergleichen hat) man ſiehet alle 2 oder 3 Tage darnach, und begießt den Sand, wenn er troken iſt: ſo wird man in kurzem Sal-

lat, welcher recht ſchön gelb und braun gefleckt iſt, in Menge abſchneiden können. Wer viel braucht, kann 2, 3 und mehr dergleichen Käſtlein über einander ſtellen oder in Treibhäuſern in große beſonders gemachte Rabatten dergleichen pflanzen. Dieſes Abſchneiden kann aber nur drey bis viermal geſchehen, alsdann treiben die Wurzeln nicht mehr: man muß daher dieſe alten herausnehmen und wieder friſche aus dem Keller oder der Grube hineinſetzen, und eben ſo behandeln wie die erſtern. Fährt man dergeſtalt fort: ſo kann man den ganzen Winter ſeinen Tiſch mit einem recht guten und geſunden Sallat verſehn. Einige nehmen zwar auch ein Faß hierzu, bohren Löcher rund um, und legen vor jedes Loch eine Wurzel, ſo wachſen die Blätter zu den Löchern heraus; es iſt aber dieſes mehr Spielwerk als wahrer Nutzen: denn wie viele Löcher muß man nicht bohren, bis man nur ſo viele als in einem von obigen gegebenen Käſtlein Wurzeln hineinlegen kann: auch gehört hierzu ein großes Faß, welches vielen und weit mehr Raum als ein ſolches Käſtlein einnimmt; die Blätter genießen mehr der äußern Luft, werden alſo nicht ſo ſchön gelb, und wenn man das Faß begießen will: ſo braucht man viel Waſſer, ſonſt dringt es nicht durch, und die untern Wurzeln bekommen nicht Feuchtigkeit genug: gießt man aber in Menge darauf, ſo läuft ſolches Waſſer überall zu den Löchern hinaus und macht Schaden, Näſſe und Unſauberkeit.

Wer nur wenig von obigen nöthig hat, kann auch dergl. Wurzeln in etwas tiefe Scherben (Blumentöpfe) einſetzen, dieſelben an Oerter, wo es nicht zu heiß iſt, oder auch auf den Ofen ſtellen, und im übrigen, wie oben gelehrt worden iſt, damit verfahren.

Die erſte Behandlung iſt vortheilhaft, die zweyte angenehm und die dritte leicht.

Wie Gurken geſäuert, rothe Rüben in Scheiben geſchnitten und zu Sallat gemacht, und Weißkraut als Sauerkraut den Winter über aufbewahrt werden, iſt faſt überall bekannt. Aber die weißen Rüben können eben ſo wie das Weißkraut zu einem längern Gebrauche behandelt werden.

Wer Cichorien-Wurzeln zum Kaffee bereiten will, kann es auf folgende Art bewerkſtelligen. Er ſchneide das Kraut von den Wurzeln ab, thue dieſe in ein mit Waſſer angefülltes Gefäß, rühre ſie mit einem ſtumpfen Beſen um, damit die Erde von denſelben abgehe, und waſche ſie mit den Händen wieder ab. Wenn die Wurzeln rein ſind: ſo ſchneide er ſie mit dem Meſſer in kleine Stücke und dörre ſie an der Sonne oder im Backofen. Dann hebe er ſie in Büchſen oder Beutel auf, bis er ſie unter den Kaffee braucht. Sie werden eben ſo wie der Kaffee gebrannt.

## Achtes Kapitel.

### Vom Saamen und dem Aufbehalten deſſelben.

§. 52.

Ich habe zwar §. 5. von der Beſchaffenheit des Saamens, und in dem Verzeichniſſe der Küchengewächſe bey einigen beyläufig und zerſtreut unterſchiedenes angeführt: vermuthlich aber wird es nicht überflüßig ſeyn, einige allgemeine und beſondere Anmerkungen beyzufügen. Denn ob gleich nicht ein jeder, der ſich mit der Kräuterey im Kleinen und Großen beſchäftiget, viele Arten von Saamen in Menge ſelbſt zu zeugen im Stande iſt: ſo pflegt doch mancher mit einigen ſich ſelbſt zu verſehen.

Kauft einer den Saamen: ſo kann er die Arten, welche bald aufgehen, in Näpfe ſäen, und darauf Acht geben, ob und wie viel Pflänzchen kommen; bey andern kann er es durch die Waſſerprobe erfahren, worinnen die leichten und untauglichen Körner oben ſchwimmen. Am beſten thut er, wenn er ſich an einen bekannten Saamenhändler wendet.

Zu Erziehung guten Saamens werden die beſten Stücke ausgeſucht.

Vom Weißkraut diejenigen Köpfe, welche einen kurzen Strunk und einen breiten großen weiſſen Kopf haben.

Von Ober- und Unterkohlrüben diejenigen, welche rund von Rübe ſind und eine dünne glatte Schaale haben.

Von Carviol- oder Savoyer-Kohl die runden und feſten Köpfe.

Vom braunen und grünen Kohl die niedrigſten und gekrauſeten Stauden.

Von Cichorien-, Möhren-, Paſtinak-, Peterſilienwurzeln die anſehnlichſten glatten ohne Seitenwurzeln.

Von den rothen Rüben die dunkelſten von Farbe und glatteſten von Wurzeln.

Vom Rettige die ſchwarzen, runden und glatten.

Von Radiesgen diejenigen, welche klein von Kraut und rund von Rüben ſind und nur eine kleine Wurzel haben.

Vom Selleri die beſten glätteſten, an denen nicht zu viel kleine Nebenwurzeln ſind.

Dieſe und dergleichen Gewächſe werden im Herbſte vor dem Froſt in einem Keller aufbewahrt, die Unterfrüchte nicht gar zu tief beſchnitten, und im Frühlinge auf einen ſonnenreichen Platz und jede Art zuſammengeſetzt. Im Sommer werden ſie wie andere Gewächſe gewartet, einige derſelben wegen des Windes an einen Stecken angebunden, und von dem Hauptſtengel einige Nebenſchoſſe, ſonderlich von den untern bey verſchiedenen Kohlarten abgeriſſen, um den vollkommenſten Saamen zu erhalten.

Wenn der Saame reif iſt: ſo wird er an einem hellen und ſtillen Tage eingeſammlet.

Diejenigen Küchengewächſe, welche das erſte oder zweyte Jahr Saamen tragen und im Lande ſtehen bleiben, liefern ihren Saamen ohne große Mühe. Dergleichen ſind von der erſtern Art Sallate, von denen die beſten Köpfe zum Saamentragen ausgezeichnet werden. Zwar können auch ſowohl von Winter- als Sommerſallate ſchlechte Stauden, welche bey Regenwetter vor der Zeit oft ſchießen, deswegen ſtehen bleiben; aber ſie müſſen blos als Saame zu Schnitt- oder Ständchenſallat genutzet werden. Von der andern Art iſt die Peterſilie, welche blos grün abgeſchnitten wird, um ſie bald zu gebrauchen. Dieſe

läßt man in dem zweyten Jahre, nachdem man ſie das erſtere und auch in dem Frühlinge des folgenden genoſſen hat, in Saamen ſchieſſen, und gebraucht denſelben hernach zu eben der Abſicht. Denn obgleich das alte Kraut im zweyten Jahre nicht ſo kräftig iſt, als das neugewachſene: ſo iſt daſſelbe, wenn dieſes noch nicht ſeine gehörige Größe erlangt hat, doch kräftiger, als dasjenige, was aus den über Winter aufgehobenen Peterſilienwurzeln ausſchlägt. Dieſer Saame iſt hinlänglich, ſeines gleichen hervorzubringen; denn wenn auch Saame von den gröſten Wurzeln dazu gebraucht würde: ſo würde er nur mittelmäßige liefern, weil das Abſchneiden ſein Wachsthum verhindert.

Die Hülſenfrüchte, als: Bohnen und Erbſen bleiben am beſten in ihren Hülſen bis zu der Zeit, da man ſie ſäet oder ſtecket. Alsdenn werden die vollkommenſten ausgeleſen. Die Erbſen, welche nahe bey Wicken geſtanden, oder unter denen ſich die kleinen wilden Vogelwicken befunden haben, arten leichtlich aus und werden ein Mittelding zwiſchen Erbſen und Wicken. Auch ſoll es vortheilhaft ſeyn, alle drey Jahre friſche Saaterbſen von einem Orte, der etliche Meilen entfernt iſt, ſich kommen zu laſſen oder einzutauſchen. Sie bleiben in einer gewiſſen, niedrigen Höhe, wodurch hohe Stengel erſparet werden, und tragen reichliche Früchte. Hingegen der Saame der Rettige, Radiesgen ꝛc. wird bald nach der Reife aus ſeinen Behältniſſen ausgemacht, weil ſich öfters Inſecten und Würmer darinnen befinden, welche die noch übrigen Körner verzehren würden.

Von den Gewächſen, die durch ihre Knollen und Wurzeln fortgepflanzet werden, ſucht man von den erſtern mittelmäßige Knollen und von den zweyten dünne etwan einen Fuß lange Wurzeln aus und bewahrt ſie vor Froſt.

Die Melonen werden zu Saamen abgenommen, wenn ſie völlig reif ſind und von ihren Ranken ſich ablöſen. Die Kerne werden alsdenn herausgenommen. Aber die franzöſiſchen Gärtner nehmen den Saamen nicht heraus: ſondern heben die ganze innere Maſſe, welche ſie aus den

Früchten ſchneiden, nebſt den Kernen bis zum Frühlinge auf.

Von den Gurken werden die gröſten, wenn ihre Ranken gelb werden zum Saamen erwählt. Um denſelben zu reinigen, ſchlägt man folgendes Mittel vor: Man nimmt ein Faß, oder einen Topf, nachdem der Vorrath groß oder klein iſt, ſchneidet die Gurken in der Mitte, der Länge nach, von einander, und ſchüttet die in denſelben ſich befindenden Körner nebſt dem wäßrigen Theile in dieſes Gefäß oder in dieſen Topf, ſtellet das Gefäß mit dem Gurkenſaamen an einen warmen Ort, und läßt ihn drey, vier, fünf, auch wohl ſechs Tage ſtehen; während dieſer Zeit werden die Gurkenkörner zu gähren anfangen. Hernach thut man ſie in ein größeres Gefäß und gießet rein Waſſer darauf, rühret ſie auch vermittelſt einer Kelle wohl um, daß der Schlamm abgeht und läßt das Waſſer wieder gelinde ablaufen. Die Gurkenkörner, welche mit dem Waſſer fortgehen, ſind zum Saamen untauglich und nur Hülſen. Das Waſſer wird ſo lange darauf gegoſſen und abgelaſſen, bis die Körner nichts mehr klebendes an ſich haben: alsdenn werden ſie in ein Sieb gethan und darinnen auseinander gebreitet, oder wenn derſelben zu viel ſind, auf ein gehobeltes Bret auseinander geſchüttet, daß ſie trocknen: endlich werden ſie in leinene Beutel gethan und an einem luftigen Orte bis zum Gebrauche aufgehoben. Eben ſo kann auch mit den Kürbiſſen verfahren werden, allein bey dieſen iſt wenigſtens, wenn auch jene Verfahrungsart gut iſt, dergleichen Weitläuftigkeit überflüßig. Denn wenn dieſe reif ſind; und dieß erkennt man, ſo bald ſich die Schaale nicht drücken läßt und der Stiel daran gelb wird: ſo nimmt man ſie ab, legt ſie an die Sonne und hebt ſie alsdenn auf. Wenn man ſie bey dem Gebrauch aufgeſchnitten hat: ſo nimmt man die Körner heraus, läßt ſie im Schatten trocknen und verwahrt ſie wie andern Saamen.

Wer Saamen auf einige Jahre ſammlet und denſelben erhalten will: der muß denſelben in den Sommermonaten fleißig umarbeiten, durchſieben und wannen

laſſen, damit das Ungeziefer denſelben nicht beſchädige.

Ich habe §. 5. die Dauer einiger Saamen kurz angezeigt. Einige Gärtner lieben den jährigen, den ſie ſelbſt zeugen; unterdeſſen da nicht alle Arten in jedem Jahre gerathen: ſo iſt man genöthiget, zu zwey- und mehrjährigem ſeine Zuflucht zu nehmen, wenn auch nicht alle Körner aufgehen. Bey einigen Arten iſt der zweyjährige auch beſſer, z. B. beym Kohl, bey den Möhren, rothen Rüben, denn da die unreifen Körner das Jahr über vertrocknen: ſo gehen ſie alsdann nicht auf, und alſo entſtehen dadurch auch keine unächte oder ſogenannte Schalkspflanzen.

# Zweyter Theil.

## Bemerkungen und Erfahrungen.

## Erſtes Kapitel.

### Von der Wirkung der Küchengewächſe auf die menſchliche Geſundheit.

### §. 53.

### Von den Speiſen als ein Stück der Diät.

Die Geſundheit des Menſchen, als das vortreflichſte unter allen Gütern, ohne welches die andern nicht recht genoſſen werden können, wird durch die Diät, oder die Lebensordnung erhalten. Es gehören dazu, wie bekannt: 1. die Luft; 2. Speiſe und Trank; 3. Bewegung und Ruhe; 4. der Schlaf und das Wachen; 5. die Gemüthsbewegungen; 6. die Abſonderung und Ausführung der Feuchtigkeiten und Unreinigkeiten.

Die Speiſen nehmen alſo eine der erſten Stellen in der Diät ein. Einige derſelben ſind ſchädlich, und verurſachen Unpäßlichkeiten; andere ſind geſund und ſtellen

auch die Geſundheit wieder her, indem ſie die Unpäßlichkeit heben. Doch kann man nicht allgemein behaupten, daß jedes Gewächſe bey allen Perſonen gleiche Wirkung hervorbringe. Es kommt hier vieles auf die Beſchaffenheit des Körpers an. Ich habe oben in dem Verzeichniſſe der Küchengewächſe, §. 8. bey den vorzüglichſten die Wirkungen angeführt, welche dieſelben hervorbringen, oder die man denſelben zuſchreibt, um die Weitläuftigkeit zu vermeiden, ſie hier noch einmal einzeln durch die Muſterung gehen zu laſſen. Ich will alſo hier blos einige allgemeine und beſondere Bemerkungen anführen.

## §. 54.
## Allgemeine Bemerkungen.

Die Aerzte rechnen zu den Urſachen der Krankheiten unter andern auch die Speiſen, welche mit vielen zähen und ſchleimichten Dingen vermengt ſind, und daher den Leib damit anfüllen; diejenigen, welche zu hart ſind, weil ſie alsdann im Magen nicht wohl aufgelöſet werden können, den Magen verderben, oder in den Gedärmen Unreinigkeiten zurücklaſſen, und diejenigen, welche mit vielen ſauren, ſcharfen, ſalzigen, hitzigen und feurigen Theilen angefüllt ſind.

Die ſchleimichten und harten verurſachen ſchleimichte und zähe Feuchtigkeiten in dem Körper, und verletzen auch die feſten Theile, da ſie in den innerlichen Gliedern etwas hin und wieder kleben laſſen, wovon ſie verſtopft oder unbrauchbar gemacht werden. Dergleichen ſind die Hülſenfrüchte, Erbſen, Bohnen, Kraut und Gurken.

Die ſauren Speiſen verurſachen eine Zuſammenziehung des Geblütes, daß es dick und unflüßig wird, wie auch der feſten Theile, welche man insgemein Verſtopfung nennt: dergleichen ſind diejenigen, die mit Eſſig zubereitet werden, als: Sauerampfer, Sallat und ſaure Gurken.

Scharfe, ſalzige und hitzige machen das Geblüt zu flüßig, greifen auch die innern Theile ſo an, daß ſie abgezehret werden. Dergleichen ſind Merrettig, Rettig, Senf, Zwiebeln und diejenigen, welche mit vielem Pfeffer, Salz, Ingwer und anderm Gewürze zubereitet werden.

Ohngeachtet nun dieſe Wirkungen ihre Richtigkeit haben: ſo wird doch ein Ueberfluß dieſer Dinge vorausgeſetzt, wenn ſie dem menſchlichen Körper einen Schaden zufügen ſollen. Es kömmt hierbey auch auf die Leibesbeſchaffenheit der Perſonen an, welche die Gewächſe genießen. Denn wie einige als eine Urſache der Krankheit angeſehen werden; ſo können ſie auch als eine Arzeney betrachtet werden, z. B. Schleimichte dienen denjenigen, welche viele gallichte Schärfe in den Gedärmen und im Magen haben: ſaure denen, die ein dünnes und flüchtiges Blut haben: ſcharfe denen, in welchen ſich zähe Feuchtigkeiten befinden und die zur Schwindſucht geneigt ſind. Es kommt alſo bey Beurtheilung der Wirkungen der Gewächſe vieles auf die Beſchaffenheit des Geblütes an. Bey einer choleriſchen Perſon wird durch den übermäßigen Genuß hitziger Sachen das Geblüte weit mehr und leichter entzündet als bey einer phlegmatiſchen, und der allzuviele Genuß ſchleimichter wird die Humores oder Feuchtigkeiten einer phlegmatiſchen eher ſchleimicht machen als einer choleriſchen Perſon.

D. Abel *) fällt von einigen Gartengewächſen ein ſehr nachtheiliges Urtheil. Er ſetzet zum Grunde: die beſten und geſündeſten Speiſen ſind diejenigen, welche in geringer Quantität ihr Genüge thun, und den Hunger und Durſt löſchen, die nicht lange in dem Leibe bleiben, und gelinde wieder fortgehen. Denn welche Ungelegenheit machen, und wenig Nahrung geben, darnach ſoll man ſich nicht ſehnen, als da ſind: rohe Früchte, Gartengewächſe ꝛc. Von den ungeſunden blähenden Speiſen urtheilet er alſo: Zwiebeln und Knoblauch machen den Augen und dem Magen viel zu ſchaffen, daher ſind ſie zu vermeiden. Hülſenfrüchte ſind roh und blähend, machen trübe Geiſter und blöde Sinnen, ſind übel zu verdauen, geben ein grobes Geblüte, als da ſind Erbſen, Linſen, Bohnen, Erbsſuppe wohl zugerichtet gehet noch hin: aber Linſen und Bohnen ſind keine Studentenſpeiſe. Daß aber blähende Speiſen den Augen ſchädlich ſind, bekräftiget Hippocra-

*) D. Henrici Caſparis Abelii Leibmedikus der Studenten. Leipzig 1707. S. 159. und 172.

tes, welcher ſagt: den Augen ſchaden Linſen, ſüße Aepfel und Gartengewächſe. Linſen öfters gegeſſen, ſchwächen das Geſicht, werden ſchwer verdauet, verderben den Magen und blähen denſelben und das Gedärme auf, erwecken ſchwere Träume und bekommen dem Haupte, den Nerven und der Lunge übel. Jedoch kann dieſer erzählte Nachtheil nur von einigen gelten, wie der Verfaſſer ſelbſt inſonderheit den Linſen, welche eigentlich keine Garten- ſondern Feldfrucht iſt, die vermeinten Uebel inſonderheit zuſchreibt; hernach redet er nur von denen, welche meiſtentheils eine ſitzende Lebensart führen, daß einige Arten denſelben ſchädlich ſind; überdieß wird vielleicht aller Schaden verhütet, wenn ſie nicht in allzugroßer Menge genoſſen werden, zumal da ihre natürliche Kraft durch Zuthat und Gewürze verbeſſert wird. Daß Zwiebel und Knoblauch, bey der Zubereitung den Augen ſehr beſchwerlich ſind, iſt bekannt; ob ſie aber nach der Zurichtung eben dieſe Wirkung thun, will ich nicht entſcheiden; wenigſtens iſt es gewiß, daß ſie kräftige Blähungstreibende Mittel ſind.

Viele Küchengewächſe erhalten erſt ihre Kraft durch die Zuthat. Dahin gehören die eigentlichen Sallate, ſonderlich welche als Schnittſallat, auch wohl Staudenſallat, gebraucht werden. Denſelben muß erſt der Eſſig und das Baumöl, wofür einige auch braune Butter, vornehmlich bey dem etwas härtern Winterſallat, zu nehmen pflegen, die meiſte Kraft und den guten Geſchmack geben. Denn der Eſſig iſt ſowohl ein Mittel für die Fäulniß, als auch den Magen zu ſtärken und den Appetit zu erwecken fähig. Doch würde der allzuhäufige Genuß manchen Perſonen, ſonderlich denjenigen, die einen Anſatz zur Schwindſucht haben, ſchädlich; hingegen hitzigen, blutreichen und gallichten nützlich ſeyn. Walter ſagt S. 365. Sallat in Menge genoſſen iſt allemal der Geſundheit nachtheilig; ein Löffelvoll Sallatſaft, einem Hunde eingegeben, tödtet ſolchen unfehlbar. Ob unſere gewöhnlichen Sallate auch dieſe ſchädliche Wirkung hervorbringen, wird nicht angezeigt: ſondern es werden vorher einige auswärtige be-

ſchrieben: der grüne, frühe Steinkopf= der Königkopf=Sallat, der grüne Berliner, der Großmogul= der Schwediſchekopf= der Forellenkopf= der grüne Champagner= der gelbe Champagner= der Todtenkopfſallat.

Ebenderſelbe gebraucht bey dem Spargel S. 387. folgender Worte: von den Spargeln nimmt der Urin einen widrigen und ſauren Geruch an; wenn derſelben viele genoſſen werden, machen ſie Blutharnen, und, wie man ſagt, Hämorrhoiden, Podagra, Griesumſtände und dergleichen. Sie haben daher ihre Feinde und Freunde, Lober und Schelter; wie alles in der Welt mäßig genoſſen, ſind ſie eine eröffnende und abführende Arzney, und ich kann bey dem Gebrauche derſelben alle Frühlingskuren entbehren. Die Wurzeln werden in der Arzney gebraucht.

In dem Verzeichniſſe der Küchengewächſe habe ich bey der Cichorie angeführt, daß ſie auch zum Kaffee gebraucht werden. Borowki S. 39. merket an, daß dieſelbe Wallungen im Blute verurſache, und daß vielen die große Bitterkeit zuwider ſey; er hält dafür, daß die ſpaniſche Scorzonere oder Schwarzwurzel unter allen vorgeſchlagenen Gewächſen zum einländiſchen Kaffee am beſten und vortreflichſten iſt. (Siehe §. 28. von den ausländiſchen Pflanzen.) Jetzo iſt noch Cichorie der gewöhnlichſte Zuſatz, wovon einige den halben, andere den dritten Theil zu dem Kaffee nehmen. Dieſe halten denſelben für geſünder, als den ausländiſchen allein gebraucht. Vor nicht langer Zeit erwählte man die Möhren. Meines Erachtens ſind die Wurzeln die unbequemſten Stücke, um mit dem Kaffee vermiſcht zu werden. Denn da ihre Kräfte in dem Safte größtentheils beſtehen, und dieſer durch das Brennen verflieget: ſo bleibet nur ein unkräftiges erdiges Weſen zurück. Gebrannter Rocken, Gerſte, und ſonderlich Weitzen, geben zwar ein Mehl und alſo etwas nahrhaftes, aber doch keinen Kaffee; unterdeſſen würden dieſe und dergleichen Dinge, ſonderlich aber gebrannte ſüße Mandeln die beſten Dienſte bey denjenigen thun, welche den Kaffee unvermiſcht für ſchädlich halten. Daß der

übermäßige Gebrauch deſſelben als ein ordentliches Getränke der Geſundheit vornehmlich einiger Perſonen ſehr nachtheilig werden könne, wird dadurch wahrſcheinlich, weil es eine ausländiſche Frucht iſt, die in unſrer Himmelsgegend nicht gezeuget werden kann, indem ſie einen viel größern Grad der Wärme erfodert. Ob auch gleich durch das Brennen vieles Oel ausdünſtet: ſo bleibt doch noch viel geiſtiges zurück, weswegen man ihm Schuld giebt, daß er Zittern der Hände verurſache. Die Araber ſollen denſelben auf zweyerley Art zubereiten, entweder mit den Schaalen dieſes Gewächſes oder mit dem Kerne. Auch bey uns hat man folgende Zubereitungen vorgeſchlagen: Man ſoll die rohen Bohnen ganz in einem Topfe mit Waſſer kochen laſſen, dieſelben würden wie der Thee etwan in einer halben Viertelſtunde das Waſſer gelb färben, oder ihm eine Citronfarbe geben. Dadurch kochen nicht die dicken, ſondern blos die geiſtigen Theilgen heraus, welche den Geſchmack ſüßer und anmuthiger machten, das man durch Zucker vermehren kann. Da auch die Bohnen nicht völlig auskochen: ſo kann man es noch ein- bis zweymal wiederholen, aber ſie nicht ſo lange kochen laſſen. Ich habe die meiſten Arten verſucht, auf der Univerſität mit gebrannten Weitzen, welches ich von andern gelernt hatte, die auch noch geraſpelt Hirſchhorn während des Aufkochens hineinthaten, weil dieſes den Kaffee klar machen und geſund ſeyn ſoll. Nach der Zeit habe ich denſelben wie gewöhnlich getrunken, bis die Cichorie Mode wurde. Mit dieſer habe ich auch zu verſchiedenen Zeiten wegen der Geſundheit Verſuche gemacht: auch bey andern Perſonen den mit Korn und Möhren vermiſchten gekoſtet: ja ſogar mit der oben gedachten Art, die rohen Bohnen blos zu kochen auf der Univerſität einen Freund bewirthet, deſſen Zubereitung ich in D. Walchs philoſophiſchen Lexico Leipzig 1733. unter dem Artikel Kaffee geleſen hatte, die aber uns beyden nicht behagte. Ich faßte daher den Entſchluß ordentlichen Kaffee täglich einmal und deſſelben wenig zu trinken, weil die Natur deſſelben gewohnt war. Unterdeſſen ſind mir Beyſpiele von Perſonen bekannt, welche

bey häufigem Genuß deſſelben ſtark und geſund ſind; auch von ſolchen, welche ſich bey der Eichorie wohl befinden, und denen derjenige Kaffee nicht ſchmeckt, der nicht mit Eichorie vermiſcht iſt. So viel kommt auf Natur, Gewohnheit und Einbildung an.

Diejenigen Gewächſe haben nicht ihren eigenen Geſchmack, welche auf einem Miſtbeete unter zugedeckten Fenſtern in einer dunſtigen Wärme meiſtentheils aufwachſen und von demſelben weggenommen werden, ohne vorher verſetzt zu ſeyn, als: Sallat, Radießgen, wie auch diejenigen, die nicht ihre gehörige Größe erlangt haben und alſo unreif ſind, als junge Möhren, welche mit Schotenkörnern genoſſen werden. Zwar will ich nicht ſo weit gehen, den Genuß der unreifen völlig zu verwerfen, wie eine gewiſſe Frauensperſon, welche weder junge Hühner noch Kalbfleiſch aß, weil jene erſt als erwachſene Hähne und Hühner, dieſe aber als Ochſen und Kühe ihre Reiffe bekämen. Aber ſo viel iſt doch gewiß, daß z. B. erwachſene Möhren mehr Süßigkeit in ſich haben, als kleine oder halberwachſene. Einen Beweis davon geben auch die Gurken. Die unreifen werden zum Einſauern gebraucht, und man ißt ſie lieber als wenn ſie ſchon Körner haben: aber alsdann ſind ſie reif, zumal wenn ſie anfangen gelb zu werden, ſie ſind ſaftiger und ihr Saft iſt in langwierigen Huſten und bey Engbrüſtigkeit geſund. Man ſchält dieſelben und ißt ſie alsdann Scheibenweiſe. In einer Familie haben vor einigen Jahren Mann, Frau und Kinder dieſelben wie Aepfel gegeſſen. Ich habe es vor einigen Jahren ebenfalls gethan, und mich wohl darauf befunden. Da der Geſchmack freylich nicht angenehm iſt: ſo rieth mir ein Arzt zerſtoßenen Zucker dazu zu nehmen und ſie wie die Melonen zu eſſen. Vielleicht wäre der Genuß mit Pfeffer zuweilen noch geſünder. Dieſer Saft hat auch deswegen mehr Kraft als in dem Gurkenſallat, wo ſie durch Zuthat des Eſſigs und Baumöls geſchwächt wird.

Einige unreife Gewächſe ſind aber auch wirklich ſchädlich, z. B. die unreifen Kartoffeln, welche gemeiniglich ſeiſicht ſchmecken. Andere können durch Zufall ſchädlich

werden, als Salbey, wenn ſie nicht vorher wohl abgewaſchen wird. Ich erinnere mich hiervon eine traurige Geſchichte irgendwo geleſen zu haben. Ein Freund ſetzte in ſeinem Gartenhauſe, wo ich nicht irre bey Paris, zween Freunden Wein vor, wovon ſie plötzlich krank wurden und ſogar ſtarben, da hingegen der Wirth völlig geſund blieb. Bey der Unterſuchung fand man, daß in jedem Glaſe der beyden Gäſte Blätter von Salbey lagen, welche ſie von einem Strauch im Garten abgepflückt und in das Glas gelegt hatten. In dem Glaſe des Wirths aber befand ſich kein Salbeyblatt. Der Verdacht fiel alſo auf dieſen Strauch, man unterſuchte ihn und fand unter demſelben ein Neſt voll Kröten, die mit ihrem Gifte die Blätter beſprützt hatten. — Um dieſes zu verhindern, ſchlägt man das Mittel vor, Raute zu der Salbey zu ſetzen, weil die Kröten derſelben nicht nahe kommen ſollen. Andere rathen, die Spitzen abzubrechen. Das ſicherſte aber iſt, dieſelbe aus Vorſicht wohl zu waſchen, oder, wenn der Unrath ſichtbar iſt, ſolche Blätter wegzuthun und reine dafür auszuſuchen. Eine eben ſo traurige Wirkung hat der unter dem Namen ſchwarzer Kümmel bekannte Stechapfelſaamen verurſacht. Krauſe S. 725 führt davon folgendes Beyſpiel an.

## Vom Stechapfel.

(Datura Stramonium Linn. Sp. 1.)

Es wurde vor einigen Jahren einer Amme, die wenig Milch hatte, von der Hebamme gerathen, ſich für einen Groſchen ſchwarzen Kümmelſaamen, (Nigella ſativa Linn. Sp. 1.) holen zu laſſen, und ſolchen unter den Kaffee mit zu kochen, darnach würde ſie genug Milch bekommen. Es ward ſofort eine Magd nach dieſem Saamen geſchickt, dieſe gieng aber, anſtatt einer Apotheke, in einen Materialladen, und forderte für einen Groſchen des vermeinten ſchwarzen Kümmelſaamens. So bald als die Magd nach Hauſe kömmt: ſo wird der Kaffee gekocht und zwey Loth Saamen darunter gethan. Nachdem aber die Amme nur ein Paar Taſſen davon getrunken hatte: ſo empfand ſie ſtarke Uebelkeiten, Reiſſen und Schmerzen im

Leibe, Aufblähung und Geſchwulſt. Drey Stunden darnach wurde der ſel. Herr D. Löſeke geholt, und dieſer wendete allen Fleiß an, die Krankheit zu heben: da aber kein Anſchein der Beſſerung zu verſpüren war, ſo ließ die Herrſchaft die Amme nach der Charité bringen, wo ſie ein Paar Wochen darauf, alles angewandten Fleißes ohngeachtet, ihren Geiſt aufgeben müſſen.

Herr D. Löſeke brachte uns gleich den Tag darauf von dieſem Saamen etwas mit, um zu erfahren, was es für eine Art Saamen ſey. Auch wurde uns von dem hochpreißlichen Ober-Kollegio Medico dieſer Saame zugeſandt, um den wahren Charakter deſſelben anzugeben. Wir fanden, daß es der wahre Saame von der Datura Stramonium war, welcher dieſe ſchwere Krankheit verurſachet hatte.

Dieſen Saamen nennen die Landleute ſchwarzen Kümmel, und geben ihn manchmal für den ächten und wahren Kümmelſaamen dem Viehe ein.

Dieſes Kraut wächſet hier zu Lande (bey Berlin), in manchen Dörfern und Flecken vor den Thoren ſehr häufig: wer des Morgens nüchtern zwiſchen dieſem Kraute, wenn der Thau oder auch der Regen darauf liegt, durchgehet, bekömmt ſogleich Kopfſchmerzen und Uebelkeiten von dem übeln Geruch, welchen dieſes Kraut ausdünſtet. Es wäre daher ſehr gut, daß ſolches, ſobald es nur einen Fuß hoch gewachſen, mit einer Senſe abgehauen würde.

Ebenfalls ſollte das ſchädliche Bilſenkraut (Hyoſcyamus niger. Linn. Sp. 1), welches auch in manchen Vorſtädten und Dörfern ſehr häufig wächſet, ſo viel als möglich ausgerottet werden, weil es kein Vieh frißt.

Eine ähnliche, doch nicht ſo ſehr betrübte Wirkung des Meerfenchels hat ſelbſt gedachter Kunſtgärtner erfahren. Der Meerfenchel, oder das Bacillenkraut, (Crithmum maritimum oder Foeniculum marinum,) welches unter dem Namen Perchepier bekannt iſt, wird in den vornehmſten Küchen an Speiſen zum gewürzhaften Geſchmacke gebraucht. Die Spanier und Franzoſen legen es auch ſauer eingemacht in kleine Fäßchen und rühmen, daß, wer von

dieſen eingemachten kleinen maſtigen Blättern des Morgens nüchtern ein Paar genüße, von allen übeln Dünſten des Tages hindurch befreyet bleibe. Von dieſem ſagt Krauſe S. 723 und f. Es verlangte Jemand etwas Saamen von denſelben. Da nun dieſer noch nicht recht trocken war: ſo befahlen wir unſerm Geſellen, ſolchen zum Abtrocknen in das Glashaus zu legen. Dieſer aber hielt die warme Stube für geſchickter zum Trocknen, und legte alſo denſelben über den Kachelofen, ſo wie er mit dem völligen Kraute abgeſchnitten worden, welches an den Stengeln mehrentheils in Fäulung übergegangen war.

Die ſchnelle Ausdünſtung des feuchten Krautes verurſachte des Abends in Zeit von 4 Stunden an 7 großen Perſonen und 4 Kindern ſo heftige und ſtarke Kopfſchmerzen, daß ſich dieſelben ſchlafen legen muſten; bey dem Erwachen des Morgens verſpürten ſie eine große Uebelkeit mit großen Kopfſchmerzen, worauf bey allen ein heftiges Erbrechen erfolgte. Ein zwölfjähriges Mädchen fiel etlichemal ohnmächtig nieder, und eine 72jährige Frau hatte zwey Tage die heftigſten Kopfſchmerzen und Uebelkeiten empfunden, daß ſie nicht aufſtehen konnte. Da wir nun alles in der Stube unterſuchten: ſo fanden wir dieſes Kraut; als wir nur ein wenig daran gerochen hatten: ſo erweckte es uns auch Kopfſchmerzen. Wir trugen alles aus der Stube, eröfneten die Fenſter und räucherten auf Anrathen des ſeligen D. Carita die Stube zwey Tage ſtark mit Salz, wornach ſich der üble Dunſt verlohr. Dieſen Vorfall haben wir an unſerer Familie und unſerm Geſinde erlebt, und daher für nöthig erachtet, ihn hier bekannt zu machen.

Unter der Peterſilie wächſet ein ſchädliches Kraut, welches der einen Art derſelben ähnlich iſt. Hier iſt es unter dem Namen der Gleiſſe bekannt. Vermuthlich iſt es eben dasjenige, was Walter S. 348 kleinen Schierling nennt. Denn die Beſchreibung deſſelben kommt jenem völlig gleich. Er ſagt folgendes von demſelben: Unter allen Peterſilien wächſet öfters ein giftiges Unkraut, welches demſelben ſo ähnlich ſiehet, daß es dem bloßen Anſehn nach

ſchwer davon zu unterſcheiden iſt, beſonders aber ſo lange es klein bleibt; wird es aber groß oder ſchießt in Saamen: ſo kann es leicht erkannt werden. (Denn die Blüte iſt weiß und der Stengel bläulicht, der an der Peterſilie grün bleibt). Es iſt der kleine Schierling oder Hunds-Peterling, Aethuſa Cynapium Linn. und Cicuta minor, Zwing. Zur Verwunderung ſehe ich, daß Niemand von meinen Landsleuten, (ſeine Anleitung zur Gartenkunſt iſt in Stuttgard gedruckt) denſelben kennt; was Wunder! ein Botanicus müßte auch, wenn er ſich von ſeiner Kunſt ernähren ſollte, betteln gehn. Die Lappen der Blätter ſind etwas weiter, er iſt nicht ſo dunkelgrün als der Peterling, und auf der Zunge gänzlich ungeſchmackt. (Er hat auch, wenn man ihn zwiſchen den Fingern reibt, keinen Geruch, da die Peterſilie den ihrigen bald verräth). Man muß denſelben ſorgfältig ausleſen, damit er keinen Schaden an der Geſundheit bringe: wählet man aber den krauſen Peterling; ſo entgeht man am beſten dieſer Gefahr. (Da unter der krauſen Peterſilie oft die glatte, welche der Gleiſſe ähnlich iſt, ſich zuweilen befindet: ſo iſt das ſicherſte beyde Arten auszureiſſen.) Der Knoblauch hat viele heilſame Kräfte, und man hält ihn für ein Gegengift; dennoch verwünſcht ihn Horaz, und glaubte, da er bey dem Mäcenas in einer Speiſe davon gegeſſen hatte, es ſtecke ihm alles Gift von Colchis in dem Leibe. *)

Da ich nun von den nachtheiligen Wirkungen der Gewächſe, die ſie unter gewiſſen Umſtänden hervorbringen können, bisher gehandelt habe: ſo will ich nunmehr auch von den heilſamen Wirkungen derſelben verſchiedenes anführen. Sie ſind

1. Herbe und anhaltende, als Capern, welche den Urin treiben, Portulak, der ſaftig, ſäuerlich iſt und

*) Epod. 3. Parentis olim ſi quis impia manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis allium nocentius.
O dura meſſorum ilia!
Quid hoc veneni ſaevit in praecordiis. etc.

ein kühlendes Salz bey ſich hat; Sauerampfer, welcher wider das Blutſpeyen und für übelriechenden Athem dient, und alle diejenigen Pflanzen, die mit Eſſig und Salz zubereitet werden.

2. **Erweichende.** Hierunter gehören ſehr viele Küchengewächſe, als: Weißkraut und Kohlrüben, welche eine milde Süßigkeit ohne Säure in ſich haben, ſonderlich der braune Kohl, deſſen Saft, wenn er mit Honig vermiſcht wird, ein vortrefliches Mittel für die Bruſt iſt. Spinat erweicht, giebt aber nicht viele Nahrung. Weiſſe Rüben ſind bey Nierenumſtänden dienlich, leicht zu verdauen und nähren wohl, wie die gelben Rüben oder Möhren, welche bey derjenigen Colik heilſam ſind, die von Verſchleimung ihren Urſprung hat, und Zuckerwurzel, die wider das Blutſpeyen zu gebrauchen iſt. Die Wegwarte iſt dem Magen angenehm, die Kürbſe, Gurken, deren Saft jedoch für den Magen derjenigen, welche ein dünnes Geblüt haben, zu kalt iſt, und Melonen, welche den Urin ſehr treiben, haben einen kühlenden Saft. Dieſe letztern ſollen, wenn ſie in großer Menge genoſſen werden, blutiges Harnen verurſachen, wovon man Beyſpiele haben will. Sie ſollen eigentlich nüchtern gegeſſen werden. Die mehlichten Früchte haben auch die Kraft zu erweichen, als: Kartoffeln, welche viele Nahrung geben, Erbſen und Bohnen, die ein mildes Oel ohne die mindeſte gewürzhafte Eigenſchaft in ſich haben, dienen zur Milderung der Schärfe. Doch ſollen dieſe drey Arten nach der gemeinen Meinung von denjenigen, welche eine ſitzende Lebensart haben, nicht allzuhäufig gegeſſen werden, weil ſie ſchwer zu verdauen ſind ꝛc.

3. **Diejenigen, welche der Säure widerſtehen.** Hieher gehören verſchiedene der ſchon angeführten, erweichenden, als: Weißkraut und Kohl von allen Arten, weiſſe und gelbe Rüben, wie auch Steckrüben ſind Mittel wider die Schärfe von gelinder Art und geben gute Nahrung. Auſſer dieſen ſind: der Spargel, welcher den Urin treibt; aber deswegen, weil er in demſelben einen ſtinkenden Geruch verurſachet, in dem Verdachte iſt, daß er den

Nieren ſchädlich ſey; Peterſilie und Selleri, welche wegen ihres bey ſich führenden Salzes und Oeles ebenfalls den Urin treiben und eröffnen. Eben dieſes thun Zwiebeln, Scharlotten und Knoblauch. Dieſen letztern hat man als ein unvergleichliches Mittel wider die Geld- und Waſſerſucht, wie auch wider die Engbrüſtigkeit, wenn ſie von kaltem zähen Schleime herrührt, in der Erfahrung befunden. In eben den Fällen, welche aus einem zähen und kalten Schleime entſtehen, iſt auch der Senf ein gutes Mittel. Kreſſe, Rettige, Meerrettig haben auch ein häufig beiſſendes Salz bey ſich, und ſind alten Leuten und kalten Naturen dienlicher als jungen und blutreichen. Ueberhaupt aber ſind die Pflanzen, welche der Säure zwar widerſtehen, aber den Urin ſtark treiben, bey dem Blutſpeyen und in denjenigen Fällen ſchädlich, wo das Blut ſtark aufgelöſet und dünne iſt.

4. **Pflanzen, welche das Fett und das klebrichte Weſen auflöſen.** Dieſes ſind die Pflanzen, welche man mit vielem Gewürze, Zimmt, Nelken, Pfeffer, Ingwer, der noch das beſte unter denſelben iſt, zubereitet; wie auch die Kräuter, welche als inländiſches Gewürz gebraucht werden, z. B. Krauſemünze, Majoran, Pfefferkraut und Thymian. Fenchel und Körbel haben ein zartes Gewürze bey ſich, ſind balſamiſch, warm und reitzend. Sie ſind insgeſammt ſchleimichten kalten Naturen dienlich; Schwermüthigen aber ſind alle Gewürze ſchädlich. Die Salbey reitzet, trocknet und hält an, und ſoll, wenn ſie im Ueberfluſſe genoſſen wird, die Leute taumelnd und trunken machen.

5. **Reitzende Pflanzen.** Diejenigen, welche viele ſalzige und ölichte Theile in ſich haben, und dergleichen ſind diejenigen, welche in der vorhergehenden Nummer 4. angeführt worden. Wenn dieſelben in dem äuſſerſten Grade reitzen: ſo erregen ſie Schmerzen.

6. **Pflanzen, welche das Geblüt ſcharf machen.** Diejenigen, welche eine Menge flüchtiges Salz und Oel in ſich haben, als Kreſſe, Knoblauch, Meerrettig, Senf, Zwiebel und alles Gewürze. Alles, was Schmerzen verurſachet, machet auch die Säfte ſcharf.

7. Die Schärfe tilgen, geſottene Tränke von mehlichten Hülſenfrüchten, als Bohnen, Erbſen und alles von Pflanzen, was keinen Geſchmack und Geruch hat, verſüßet und mildert.

8. Den Auswurf durch die Lunge befördern, geſottene Getränke von erweichenden Pflanzen, welche Nummer zwey angezeigt worden ſind. Auch dienen zuweilen reitzende Dinge Nummer drey und vier, um den zähen Schleim aufzulöſen und den Huſten zu erregen; wie auch diejenigen, welche den Schlaf befördern, z. B. der Mohn.

9. Diejenigen, welche laxiren, ſind unreife Gurken und die ausgepreßten Säfte verſchiedener Pflanzen, inſonderheit der Kohl.

10. Urintreibend ſind: Sallat von beiſſenden Kräutern mit Eſſig und Baumöl, die Pflanzen, welche wenig Oel und eine große Menge weſentliches Salz in ſich haben, als Peterſilie, Sellerі, Sauerampfer, Körbel. Würzhafte und balſamiſche, als Safran, Spargel.

11. Das monatliche Geblüt befördern die Pflanzen, welche viel beiſſendes Salz und ein hochgeläutertes Oel in ſich haben, wie auch diejenigen, welche man zum Würzen der Speiſen gebrauchet: Pfefferkraut, Majoran, Poley, Thymian.

12. Das Haupt ſtärken diejenigen, welche einen lieblichen Geruch von ſich geben, ohne hitzig zu ſeyn, und durch ihre Ausdünſtung die Abſonderung der Lebensgeiſter befördern, wie auch Majoran, Meliſſe, Salbey.

13. Herzſtärkend ſind die Gewürze und alle diejenigen Pflanzen, welche viel flüchtiges Salz, Oel und Geiſt bey ſich führen, wie auch diejenigen, die leicht zu verdauen und nahrhaft ſind, auch einen Geſchmack haben, welcher den meiſten Menſchen angenehm iſt.

14. Blähungen treibende ſind: die Kreſſe, der Yſop in Thee, Pfefferkraut, Majoran, Thymian, Salbey an Speiſen, die Citronenmeliſſe in Thee, die Raute auf Butterbrodt oder in weiſſen Wein ausgezogen, der Kümmel in Brodt, in Suppen, in Thee. Man kocht

auch ein Loth davon mit einem Quart Waſſer, und trinkt es anſtatt des gewöhnlichen Trankes. Anis und Fenchelſaamen ebenfalls im Brodt, in Suppen, an den Speiſen und in Thee. Mit Zucker überzogener Coriander und Calmus, Knoblauch, Zwiebeln, Saffran, Camillenthee.

15. Schmerzſtillend ſind geſottene Tränke von erweichenden Dingen (Nummer zwey) und was die Empfindung des Gehirns aufhebt, als Saffran, Wegwart.

§. 55.

## Beſondere Bemerkungen.

Die beſondern Bemerkungen betreffen die Eigenſchaften einiger Gewächſe, welche theils die Erde von ſich ſelbſt ohne Anbau hervorbringt, theils in den Küchengärten nicht häufig erzeugt werden, deren ich aber doch bey den Kräutern, die an die Speiſen und zur Arzeney gebraucht werden, habe gedenken müſſen. Die vorzüglichſten ſind:

1. **Alantwurzel**, eine Lattwerge von drey Loth zart geſtoßener Alantwurzel, welche in Scheiben geſchnitten und gedörret werden, mit einem halben Pfund geläuterten Honigs gemacht, dient wider Huſten, Heiſcherkeit, Keichen und Seitenſtechen, reiniget den Magen von böſen Feuchtigkeiten und ſtillet das Blutſpeyen, wenn Morgens und Abends etliche Meſſerſpitzen davon eingenommen werden. Der Alantwein ſchärfet das Geſicht, dienet wider Podagra und erwärmet den Magen.

2. **Andorn**, der in Gärten gezogene wird Weißdorn genannt und iſt der beſte, dienet wider den Huſten, und reiniget Lunge und Bruſt.

3. **Angelica**, bewahret vor böſer Luft, macht guten Athem und befördert die Verdauung.

4. **Baldrian**, dienet wider das Seitenſtechen und treibet den Urin. Die Wurzel in Wein gelegt hilft wider den Huſten und die Engbrüſtigkeit.

5. **Baſilien**, ſoll Kopfſchmerzen verurſachen.

6. **Benedictwurzel**, wenn ſie gepülvert eingenommen wird, ſtillet die rothe Ruhr und das Blutſpeyen. Drey Wurzeln in Wein gelegt und davon getrunken ſtärket das Herz und erwärmet das kalte Gehirn.

7. Coriander, dienet zur Verdauung, machet aber auch Kopfſchmerzen. Er ſoll nicht eingenommen werden, er habe denn vorher 24 Stunden in Wein oder Eſſig gelegen, und ſey hernach wieder getrocknet worden; ſonſt ſey er ſchädlich. Wenn er aber ſo zubereitet worden: ſo können etliche Körner vor dem Eſſen eingenommen werden, und dieſe ſtärken den Magen und machen guten Appetit. An den Speiſen gebraucht dämpfet er die überſteigenden Winde, vertreibet den Schwindel, ſtärket das Haupt, das Gehirn und das Gedächtniß. Coriander zerſtoßen und mit Salz vermiſcht in das Fleiſch gethan, erhält es gut und bewahrt es vor dem Stinken. (Woferne hier von dem Einpöckeln des Fleiſches die Rede iſt: ſo hat die Erfahrung gelehrt, daß es mit dem Salpeter ſehr wohl gethan iſt, es wäre denn, daß der Coriander in Anſehung der Geſundheit und ſeiner Kräfte einen Vorzug vor jenem hätte.)

8. Ehrenpreiß, wächſet zwar wild, verdienet aber wegen ſeines herrlichen Nutzens einen Platz in den Arzneygärten. Wenn man das Kraut nebſt den Blümlein im Junio ſammlet, 24 Stunden in Wein einbeitzet und hernach ausbrennt, ſo giebt es ein unvergleichliches Waſſer, welches vier Loth ſchwer mit ein wenig Theriack eingenommen in peſtilenzialiſchen oder anſteckenden Fiebern *alles* Gift vom Herzen treibt. Desgleichen drey Loth davon eingenommen vertreibet den Schwindel, reiniget das Gedächtniß und dienet wider den Huſten. Ueberhaupt iſt es einer der beſten und geſundeſten Theekräuter, ſonderlich iſt der Thee deſſelben nebſt Huflattig wider die Schwind- und Lungenſucht dienlich.

9. Erdbeeren, kühlen und dienen wider die Schwind- und Gelbſucht.

10. Hirſchzunge, dienet wider die Härte der Milz und das viertägige Fieber.

11. Liebſtöckel, die Wurzel hilft wider Magenweh und wider Gift. Der Saame, zerſtoſſen und des Morgens nüchtern eingenommen, purgiert und verurſacht Erbrechen, treibt zugleich die Winde und machet einen [illegible]ten Magen.

12. Römiſche Camillen, die gemeinen wachſen wild, jene aber werden in Gärten gezeuget. Sie dienen wider verſchiedene Zufälle und Krankheiten, z. B. wider ein Halsgeſchwür, Camillen in Eſſig geſotten und warm darauf gelegt: für ein Geſchwür am Zahnfleiſch thut ein Säckel mit Camillen und Rockenmehl öfters warm darauf gelegt, gute Dienſte. Die geſchwollenen Mandeln können mit Camillen oder ſüßem Mandelöle geſchmieret und alsdenn ein warmes Tüchel mit heiſſer Aſche oder Hafer darüber gelegt werden. Bey einem feuchten Huſten iſt Thee von Camillen, und für das Brechen ſind Camillenblumen in Waſſer oder Wein geſotten, wie auch ein Fußbad des Abends öfters gebraucht für den Schwindel nützlich.

13. Süßholz, iſt für viele Gebrechen gut, es dienet der Kehle, dem Magen, der Bruſt, der Lunge, der Leber, der Blaſe und den Nieren; für den Huſten, den Durſt und die Winde, und kann auch deswegen in allen Kräuterweinen gebraucht werden.

14. Thymian, dienet wider Ohnmacht, Mutterweh, fallende Sucht und Melancholie. In Wein geſotten und getrunken vertreibt es die Würmer und das Gift, zertheilet das geronnene Blut, ſtärket das blöde Geſicht, eröffnet die Verſtopfungen des Leibes, macht Luſt zum Eſſen, treibt Urin, Sand und Stein, erwecket die Menſtrua und befördert die Nachgeburt.

15. Till oder Dill, dienet wider das Grimmen und Aufſtoßen des Magens, befördert die Verdauung und treibet den Urin.

## Anmerkung.

Von der Wirkung des Meerrettigs iſt die Meynung faſt allgemein, daß er den Augen ſchädlich ſey, weil denjenigen, welche ihn zubereiten und genieſſen, (woferne demſelben nicht ſeine Kraft durch allzu langes Kochen oder viele Zuthat gröſtentheils benommen worden iſt) die Augen überzugehen pflegen, wie man insgemein zu reden pflegt. Nun iſt aber noch ungewiß, ob diejenige Feuchtigkeit, welche ſo wohl bey der Zubereitung als dem mä-

ßigen Genuſſe den Menſchen aus den Augen flieſſet, für dieſe nicht zuweilen vortheilhaft ſeyn kann. Doch dieß überlaſſe ich eines jeden Gefühle und Aufmerkſamkeit. Jetzo will ich blos eine Wirkung deſſelben zur Heilung der Zahnſchmerzen anführen, welche in den breslauiſchen Intelligenzblättern Nro. XLVIII. 1792. aus den mindenſchen Anzeigen unter folgendem Titel bekannt gemacht worden iſt:

Bekanntmachung eines ſichern Hausmittels zu ſchneller Stillung der Zahnſchmerzen.

Man nehme zwey oder drey Priſen klar geriebenen oder geſchabten Meerrettig, thue dieß in ein Stück feines Linnen, und lege es auf die Pulsader des rechten oder linken Armes, je nachdem der Schmerz der Zähne im rechten oder linken Kinnbacken oder in der obern Kinnlade ſeinen Sitz hat. Trift ſichs, daß der Schmerz in beyden Kinnbacken zugleich iſt: ſo lege man auf die Pulsader beyder Arme zugleich den zerriebenen Meerrettig, und binde das Polſter etwas feſte an. Ich verſichere — Erfahrung berechtigt mich dazu — daß in Zeit von fünf bis ſechs Minuten, ſo bald der Meerrettig zu ziehen anfängt, die Zahnſchmerzen gänzlich aufhören.

So bald die gewünſchte Wirkung da iſt: ſo wird der Meerrettig abgenommen, und läßt dann einen rothen Fleck, oft auch, wenn der Fluß heftig war, eine kleine Blaſe mit klarer dünner Feuchtigkeit auf der Stelle zurück, wo er gelegen. Dieſe eröffnet man mit einer Nadel, und läßt die waſſerartige Feuchtigkeit herauslaufen. Der rothe Fleck verliehrt ſich in kurzen von ſich ſelbſt.

Harburg. G. F. L. Backmeiſter.

Derſelbe erzählt auch vorher, daß er ſieben Jahre hindurch von dieſer Plage (den Zahnſchmerzen) mehr oder minder heimgeſucht worden ſey. Er habe viele Mittel, die ihm empfohlen worden, angewandt, aber keines habe ihm geholfen, oder etwas anders als die Wahl zwiſchen ausdauernder Geduld oder Aushebung des Schmerzen verurſachenden Zahnes, — eine gewiß ſehr theuer erkaufte Linderung durch unerſetzbaren Verluſt, — übrig gelaſſen.

Endlich ſey es ihm geglückt, dieß angezeigte Hausmittel gegen die Zahnſchmerzen zu erfinden, von deſſen ungezweifelter Hülfe er ganz zu ſeinem Vergnügen, durch mehrmals mit erwünſchtem Erfolge angeſtellte Verſuche, vollkommen überzeugt worden ſey.

Die Urſache des Schmerzes an den Zähnen ſcheint alſo eine wäßrige Feuchtigkeit zu ſeyn, die ſich in denſelben befunden hat, und durch das Ziehen des Meerrettigs weggezogen worden iſt. In dieſem Falle würde der Gebrauch der Feigen vielleicht ein eben ſo ſicheres Mittel für die Zahnſchmerzen ſeyn. Es iſt gewiß und ich habe es durch die Erfahrung beſtätiget befunden, daß, wenn bey einem Zahngeſchwüre, ob es auch ſchon einen Theil des Backens eingenommen hat, ein Stück einer Feige zwiſchen die Kinnlade und den Backen gelegt wird, dadurch in kurzer Zeit vieles Waſſer herausgezogen wird. Wenn dies Auflegen einigemal hintereinander, oder auch nach einem Zwiſchenraume der Zeit mit neuen Stücken wiederholt wird: ſo nimmt das Geſchwür nach und nach ab, und verliehrt ſich gar. Sollte dieſes Mittel, vorausgeſetzt daß eine wäßrige Feuchtigkeit die Urſache des Schmerzens der Zähne iſt, nicht gleichfalls die Wirkung hervorbringen, welche jenem Mittel zugeſchrieben wird? Sonſt ſchreibt man das Zahnweh der Verſchiedenheit der Flüſſe zu. Rührt es von kalten her: ſo ſoll man Knoblauch in Eſſig ſieden oder auch Pfeffer in Eſſig kochen, und davon warm in den Mund nehmen. Kommt es aber von hitzigen her: ſo wird Schröpfen oder Anſetzen der Blutigel empfohlen. Auch kann man mit zerſtoßenem Salz das böſe Zahnfleiſch ſo lange und ſo ſtark reiben, bis es blutet; eine Stunde darauf Salbey in Milch kochen und oft in den Mund nehmen. Entſpringt es von hohlen Zähnen: ſo ſoll man einige Tropfen Leinöl hineinfallen laſſen: und ſind kleine Würmlein in denſelben: ſo ſoll man Bertram in guten Wein ſieden, und ſo heiß in den Mund nehmen, als man ihn erleiden kann, ſo fallen die Würmlein aus den Zähnen.

# Zweytes Kapitel.

## Von dem männlichen und weiblichen Geſchlechte der Pflanzen.

### §. 56.

Obgleich dieſer Gegenſtand eigentlich in die Botanik gehört; ſo hat er doch auch einigen Einfluß in die Gartenwiſſenſchaften, auch in den Küchengarten. Schon 1717. hat Sebaſtian Vaillant, öffentlicher Lehrer der Botanik zu Paris, ſein Buch, de ſtructura florum, (von dem Baue der Blumen) zu Leiden herausgegeben, worinnen er vielen Anlaß zu richtigen Begriffen über das Pflanzengeſchlecht den Gelehrten gegeben hat. In den meiſten Schriften, wo von der Gärtnerey geſchrieben, habe ich nichts, jedoch in einigen etwas davon gefunden; und von dieſen will ich das Etwas anführen, welches doch bey aller ſeiner Kürze vielen wichtig ſeyn dürfte.

Krauſe redet im achten Abſchnitte im vierten Kapitel S. 448. von dem männlichen und weiblichen Geſchlecht unter den Bäumen und Pflanzen folgendermaßen: Iſt jemals etwas der Vernunft ſchwer gefallen zu glauben; ſo iſt es wohl die Begattung im Pflanzenreiche. Obgleich die größten Gelehrten dieſe Materie weitläuftig und gründlich dargethan und erläutert haben; ſo finden ſich dennoch Menſchen, die einen Zweifel darein ſetzen.

Die allerbegreiflichſte Ueberzeugung kann den Gartenliebhabern der Spinat geben; denn die eine Staude iſt völlig männlich, und trägt unzählbare männliche Blumen oder Staubfäden, (ſtamina), durch deren Staub ſie die herumſtehenden weibliche Pflanzen befruchtet, und nach der Befruchtung gleich abſtirbt; aber niemals ein Saamenkorn anſetzet. Die weibliche Pflanze des Spinats ſtehet hingegen wohl noch ſechs bis acht Wochen länger, bis ihre völlige Saamen reif werden. Der Landmann findet, wenn er Hanfſaamen geſäet hat, allezeit zweyerley Pflanzen, und hier zu Lande, (bey Berlin) nennt der Bauer den männlichen Hanfſtiel Hempinne oder Hämpinne,

und die weibliche Pflanze Hanf. Die Befruchtung bey dem Hanfe geſchiehet eben ſo wie bey dem Spinat.

Der Landmann klaget bisweilen, daß der Hanf ſchlecht zugetragen hätte: aber er weiß nicht die Urſache davon, daß er die ſogenannte Hempinne, welche ſich durch die gelbliche Farbe von der weiblichen ganz dunkelgrünen unterſcheidet, ausziehet: geſchiehet nun dieſe Ausziehung zu früh, ehe die weiblichen insgeſammt völlig befruchtet ſind: ſo kann es nicht fehlen, daß Miswachs in Körnern entſtehen muß.

Aber alsdann iſt es nutzbar (S. 692) den männlichen Hanf auszureiſſen, wenn die weiblichen Hanfſtiele ihr Wachsthum geendigt haben: denn dadurch erlangen die körnertragenden Stiele mehr Stärke und Vollkommenheit. Es iſt gemeiniglich etwan der zehnte Theil männlicher unter den weiblichen zu finden. Die Einfalt giebt dem Regen oder anderer Witterung Schuld, daß der Mißwachs davon herkomme. Daß anhaltender kalter Regen, ſpät und früh anhaltender Froſt zu ungewöhnlicher Jahreszeit, unfruchtbare Zeiten und Mißwachs verurſachen, dieſes iſt allen Garten- und Landwirthen zur Genüge bekannt. Wir behaupten auch nicht, daß der Landmann allein hierinnen Schwachheiten begehe, indem wir viele alte und ſonſt in ihrer Kunſt erfahrne Gärtner gefunden, welche die Schwachheit begangen und an den frühen Gurken und Melonen alle ihre männlichen Blumen, ehe dieſelben aufgeblühet waren, abgebrochen, und hernach die Klage geführet haben, daß ihnen alle Früchte abgefallen ſind. Denn Gurken, Melonen, Angurien, (Waſſermelonen) Kürbiſſe und die meiſten Bäume und Pflanzen haben auf einem Stengel, Zweige oder Aeſtchen männlich- und weibliche Blumen bey einander ſtehen; werden nun die Befruchtungs Staubfäden verletzet, oder zu früh abgebrochen: ſo muß nothwendig die weibliche Blüthe abfallen, weil ſie noch nicht beſaamet worden iſt.

Wir haben einen männlichen Ahornbaum ſiebenzehn Jahr als einen Einſiedler ſtehen. Dieſer hat auf ſeinen großen Aeſten viele Millionen männlicher Blumen jährlich

ſtehen, welche aber alleſammt abfallen, ohne daß ſich ein Korn Saamen angeſetzet hätte. Hingegen haben Ihro Königl. Majeſtät in Sans Souci zwey Stück große weibliche Ahornbäume, dieſe tragen häufig große geflügelte Saamenkörner, da denſelben aber die männliche Befruchtung abgehet: ſo ſind alle Körner taub, und es geht kein einziges Korn auf.

Aus eben dem Mangel der Befruchtung leitet dieſer Kunſtgärtner den Urſprung der monſtröſen oder Bizarrenfrüchte her. In einer ſolchen Frucht, ſagt er S. 496. finden ſich 3 bis 4 Arten Früchte eingeſchloſſen; ja es iſt auch jeder Theil der Frucht mit eben den ſchmackhaften Säften und Geruch verſehen, und jede Abtheilung der Fruchtſäfte hat ein Netz von Fibern, welches eine zarte Haut vorſtellet und den Säften Gränzen ſetzet, damit auch jeder Fruchttheil das Süße, Bittere, Saure und den Zwiſchengeſchmack der Limonie behalten möge.

Der Urſprung davon läßt ſich wohl nicht beſſer erklären, als wenn man annimmt, daß in den mehreſten Blumen die weiblichen piſtilla faſt allezeit hervorragen und in Vollkommenheit ſich zeigen; die männlichen ſtamina oder Staubfäden hingegen mehrentheils mit den Blumenblättern bedeckt ſind, und davon zurückgehalten werden, daß alſo der männliche Saamenſtaub die Kraft verliehret, und die Befruchtung nicht bewirken kann.

Ob dieſes gleich wider den Lauf der Natur zu ſeyn ſcheinet: ſo beweiſen es doch die von dem Herrn D. Köhlreuter in unſerm Garten angeſtellten Verſuche zur Genüge, da derſelbe aus zween Pflanzen, welche in dem Geſchlechte etwas ähnliches hatten, eine dritte Art Pflanzen, welche ſo wohl im Wachsthum als Blättern, Blumen und Farbe gar ſehr unterſchieden war, ſo aus den Saamen erzog.

Das Experiment dieſer Befruchtung wird auf nachſtehende Art gemacht. Es werden aus einer Blume, ehe ſolche aufbricht, und der Saamenſtaub vollkommen wird, alle Staubfäden, wie auch alle herumſtehende Blumen, die noch aufbrechen ſollen, weggeſchnitten; alsdann wird

aus der zweyten Art der männliche Saamenſtaub genommen und das piſtillum damit befruchtet. Da dieſes Experiment ſeinen völligen Grund hat: ſo iſt auch wirklich zu glauben, daß die Bizarrifrucht auf vorerwähnte Art entſtanden ſey.

Es treibet ein ſolcher Bizarribaum dann und wann ſtarke Zwrige aus, wovon einige den Citronen, Orangen und Ceder, ſo wohl in Blatt, als Blühte und Frucht, auch in Anſehung des Geſchmacks gleichen.

Ein Liebhaber, der etliche dieſer Bäume hat, kann, wenn er die falſchen aus der Sorte getriebenen Reiſer zum Oculiren nimmt, ſich ganz neue Arten von Citronat, Citronen und bittere Orangefrüchte anziehen. Wenn er aber die ſtark treibenden Reiſer ſtehen und fortwachſen läſſet: ſo benehmen ſie den Bizarri die Kräfte, daß ſie nach und nach vertrocknen und abſterben. Wer alſo dieſe monſtröſe Art Bäume conſerviren will; der thut ſehr wohl, wenn er, ſo bald ſich nur ein veränderter Zweig in Austrieb zeiget, denſelben völlig wegſchneidet.

Es hat 1770. ſich auch ein Tagetes Linn. insgemein Flos Africanus genannt, ganz verändert, in des großen Gartenliebhabers Herrn Banqvier Holzheckers Garten hier in Berlin gefunden. Es iſt bekannt, daß die Farben der großen einfachen und gefüllten Arten nur in Orange und Schwefelgelb beſtehe. Die Blumenblätter der kleinen Art ſind oben wie mit einem rothen Sammet belegt. Man kann den Urſprung dieſer Pflanzenzeugung aus zween Hauptgründen erklären. Erſtlich hat dieſe Pflanze in dem ganzen Wachsthume viel unterſchiedenes von beyden erwähnten Arten. Zweytens iſt die Blume auch mit mehrern Blättern angefüllet, ſie hat eine Mittelgeſtalt, doch keine rechte ähnliche, nach der kleinen Art iſt ſie um ein Drittheil größer, und nach der großen ein Drittheil kleiner. Die gelbe Farbe hat ſie von der großen Art entlehnt, das wenige abſchattirte Sammetroth aber, welches ſich auf den mittlern Blumenblättern befindet, hat ſie von der kleinen Art.

Daß dieſes nicht als ein Auswurf der Natur anzuſe-

hen, ſondern von einer wahren Beſaamung und Vermiſchung des männlichen Blumenſtaubes, der großen und kleinen Blumen des Tagetes gefallen ſey, davon überzeuget uns nicht nur die Geſtalt der mittlern Größe der Blumen, ſondern auch die zuſammengebrachten Farben in derſelben, ja die ganze Structur der Pflanze iſt eine Vermiſchung.

Beſonders iſt es, daß alle nun ausfallende und von der Natur ſelbſt erzeugte Mitteldinge in dem Blumenreiche wenig vollkommen reifen Saamen bringen, eben wie der Saame, der durch Experimente gezogen worden. Die wenigen reifen Saamenkörner ſind auch von keiner Dauer, es gehen wenige im zweyten Jahre mehr auf, da hingegen die andern wohl drey und mehrere Jahre aufgehen, wenn ſolche in einem warmen Sommer recht reif geworden ſind.

Walter gedenkt in dem neunten Kapitel, da er von Kukumern, Melonen, Kürbſen und dergleichen handelt, der männlichen und weiblichen Blüten S. 391 kurz mit dieſen Worten. Ich habe öfters geſehen, und vergeblich beſtritten, daß Leute, die verſtändig zu ſeyn vorgaben, die männliche Blüte der Kukumer (Gurken), ſo bald ſie zum Vorſchein kamen, hinweg nehmen lieſſen, unter dem ſcheinbaren Vorgeben, ſie nehmen den guten Blüten die Nahrung hinweg, und wären völlig unnütze. Der Urheber der Natur hat nichts umſonſt erſchaffen und dieſe Blüten hinweg zu nehmen, iſt eben ſo thöricht gehandelt, als wenn ich haben wollte, meine Stutte, meine Kuh und dergleichen ſollten Junge bringen, und ich ſchlüge den Hengſt oder Bullen vor der Begattungszeit todt. Ich bitte meine Leſer, ſolches Verfahren nicht nachzuahmen, um es nicht bereuen zu dürfen. Die Erfahrung iſt auch hier wie überall die beſte Lehrmeiſterinn.

Ausführlicher handelt von Wilke *) vom Geſchlechte der Pflanzen. Eigentlich hat ſeine Schrift den Obſtgar-

*) George Wilh. Conſtantins von Wilke, monathliche Anleitung zur Beförderung einer ergiebigen Erziehung des Obſtes. Halle 1787. 8. S. 560 - 567.

ten zum Gegenſtande: aber da er in dem erſten Anhange über die Entſtehung neuer Obſtſorten ſeine Gedanken eröfnet, und die Urſachen davon berührt: ſo nennet er unter den Haupturſachen, welche die Mildigkeit des Himmelsſtriches und die Vortreflichkeit des Bodens ſind, auch die Befruchtung derjenigen Blühte, aus deren Frucht der geſteckte Kern (der hernach, wenn aus ihm ein Baum erwächſet, die neue Obſtſorte giebt) genommen wird. Eine Reinettenapfel-Blühte z. B. ward, indem ſie aufblühte, auf ihren Staubwegen oder weiblichen Geſchlechtstheilen von dem Blůhtſtaube, aus einer geöfneten Blühte einer andern Apfelſorte geſchwängert. Sie giebt drauf ihre Frucht, nämlich einen Reinettenapfel. In dieſer Frucht liegen Saamen oder Kerne, welche nicht von der Selbſtbefruchtung (d. h. nicht mittelſt derjenigen männlichen Theile, die auf dem männlichen Reinettbaume ſtanden) befruchtet und belebet worden ſind: ſondern durch den Blähtſtaub der andern oder fremden edlen Apfelſorte. Wer weiß, ob ich richtig urtheile, daß ſolche Saamen allemal zahme Stämme liefern müſſen.

Da er, ſagt er, der Ausdrücke: Befruchtung, Geſchlechtstheile und dergleichen gedacht habe, und bey allen ſeinen Leſern keinesweges vorausſetzen dürfe (und unter dieſen Leſern verſteht er, nach einer Anmerkung gemeine Gärtner und Landleute, von denen er am allermeiſten wegen der Baumzucht geleſen zu werden wünſcht) daß es denſelben bekannt ſey, was mit dieſen Ausdrücken geſagt werden ſoll: ſo wolle er ein Paar kleine Seitgen über dieſe Materie beyfügen, deren richtige Kenntniß unmöglich eifrig genung ausgebreitet werden könne. Um alſo die Ausbreitung dieſer Kenntniß zu befördern: ſo rücke ich dasjenige hier ein, was er unter der Aufſchrift: Ueber das Pflanzengeſchlecht (Sexus plantarum) gründlich und deutlich vorgetragen hat, zumal da es nicht blos den Obſtgarten, ſondern auch nebſt den Blumen die Küchengewächſe betrift.

Bey allen Pflanzen, fängt er an, finden ſich, wie bey allen Thieren, zweyerley Geſchlechtstheile, männli-

che und weibliche. Dieſe haben ihren Sitz in den Blumen, und zwar machen die Staubfäden (welches die dünnen Stielchen ſind, die auf ihrer Spitze ein Kölbchen haben, welches wie mit Staub überzogen ausſieht; man nennt ſie auch Staubgefäße, beſſer Staubträger, filamenta) die männlichen Geſchlechtstheile aus, wogegen das mitten unter ihnen, folglich mitten in der Blume ſtehende ſtammhaftere Theil, welches, nicht wie die Staubfäden um die Saamencapſel herum, ſondern unmittelbar auf ihr ſtehet, und eine ſehr verſchiedene Bildung hat, (bey den Nelken z. B. ſind es weiße Hörnchen) der weibliche Geſchlechtstheil oder Staubweg iſt.

Durch dieſe zweyerley Geſchlechtstheile, welche bey den allermeiſten Pflanzen in jedweder Blühte beyſammen ſtehen, geſchiehet eine der Begattung unter den Thieren höchſt ähnliche Schwängerung, welche man die Befruchtung nennet, und welche alſo erfolgt: So bald eine Blume an irgend einem Baume, Küchen- oder Blumengewächſe aufbricht, oder aufgeblühet iſt: ſo ſchwitzt in wenigen Stunden aus der mehrentheils mit einem Kölbchen (dieſe Kölbchen heiſſen Staubbeutel, Antherae) verſehenen Spitze jeden Staubfadens eine öligte Feuchtigkeit, welche dem Auge wie Staub vorkommt, und im Anfühlen fettig dünkt; zu eben dieſer Zeit ſchwitzt der erwehnte weibliche Geſchlechtstheil, welchen man den Eyerſtock, das Piſtill oder germen nennt, an ſeiner Spitze (welche die Narbe oder das ſtigma genannt wird), ebenfalls, ſo, daß er auch oftmals mit bloßem Auge etwas feucht anzuſehen iſt. Hier nun muß gedachte Feuchtigkeit von den Staubbeuteln auf die gleichfalls feuchte Narbe gelangen, welche Vereinigung entweder dadurch geſchieht, daß die Staubbeutel mittelſt der Länge der Staubfäden, auf welchen ſie ſtehen, an die Narben reichen, und ihre Feuchtigkeit oder den männlichen Saamen an die ſchwitzende Narbe ſtreichen, oder dieſer männliche Saamen (Pollen) durch den Hinzug des Windes oder durch ein ſeiner Nahrung nach in die Blume gekrochenes Inſekt auf die Narbe des weiblichen Geſchlechts geführet wird. So

bald nun der Pollen oder Blühtſtaub, als die edelſte Feuchtigkeit, die der ganze Pflanzenkörper auszuarbeiten vermag, und die voll Kraft und Leben iſt, auf die feuchte Narbe gebracht iſt, vereinigen ſich die Feuchtigkeiten beyder unverzüglich auf das allerinnigſte. Und bey dieſer Paarung läßt der Blühtſtaub ſeine, freylich unſichtbare und geheimnißvolle Kraft, von ſich, welche dann den weiblichen Geſchlechtstheil ſo allgewaltig durchdringet und ſchwängert, daß von da an die im Untertheile des weiblichen Geſchlechtstheiles oder in der eigentlichen Frucht oder Saamenkapſel befindlichen, Saamenkörner ein wahres Leben und die Kraft erlangen, nunmehro friſch fortwachſen, vollkommen und reif werden zu können, welches letztere, wenn keine ſolche Befruchtung erfolgte eine Unmöglichkeit bleiben würde.

Hieraus ſehen wir nun erſtlich, was die Befruchtung ſey, und auch ferner dieß, wie eine blühende Pflanze, ſelbſt aus ziemlicher Entfernung her, von einer andern (die aber allemal von nahe verwandter Gattung ſeyn muß) geſchwängert werden könne. Eine ſolche Schwängerung nun theilt dem befruchteten Weibchen gemeiniglich diejenige Eigenſchaften mit, die dem Männchen, das die Befruchtung dargab, eigen waren; und alſo wird es klar, wie Pflanzengattungen einander durch wechſelsweiſe Befruchtung wechſelsweiſe die ihnen eigenen Eigenſchaften mitzutheilen vermögen. Dieß wird nun eben oft zu einem Hauptgrunde deſſen, was wir das aus der Art gehen eines Gewächſes zu nennen pflegen, und dieſe Ausartung kann ſo wohl zum Vortheil, als auch zum Schaden der, einem Gewächſe eigenen Naturbeſchaffenheiten, erfolgen, eben wie unſre Lämmer ſich (wenigſtens was die Feinheit der Wolle betrift) veredeln, wenn wie ihre Mütter mit Spaniſchen Böcken belegen; ſich hingegen verſchlimmern oder zum Böſen ausarten, wenn wir ihre Mütter von Däniſchen Widdern bedienen laſſen. In einer Anmerkung äußert er unter andern ſein Vergnügen, daß er in der Botanik des D. Herrmann Friedrich Teichmeyer, Profeſſors der Botanik in Jena

unter dem Titel Inſtitutiones botanicae in uſum auditorii ſui conſcriptae 1731. die trefflichſten Aeußerungen zur Beſtätigung des zweyfachen Pflanzengeſchlechtes gefunden — — Er ſchließt mit dem Wunſche, daß alle diejenigen, welche Gelegenheit haben, die Baumzucht auszuüben, ſonderlich die botaniſchen Gärtner ſich mit genauer Unterſuchung derjenigen Urſachen abgeben möchten, in welchen die Entſtehung neuer Obſtſorten gegründet iſt. — Unter allen Arten angemeſſener Himmelsſtriche, mittelſt künſtlicher (das heißt: aus der Blüthe einer verwandten Pflanzenart genommener) Befruchtung und auch ohne dieſelbe, in allen Arten fruchtbarer Erde, nicht weniger den Saamen naß aus der Frucht und auch trocken, ſollte man es verſuchen.

Hieher gehören auch die Zwitter, oder die zwiſchen dem männlichen und weiblichen Geſchlechte abartende Bäume und Pflanzen, welche faſt gar keinen Saamen tragen, und wenn ſie ja ein Korn bringen: ſo iſt es taub und zum Aufgehen unvollkommen. Unter dieſe Baumarten ſind alle diejenigen, welche gefüllte Blumen tragen, als gefüllte Kirſchen, Pflaumen, Birnen, Oleander, Roſen, Myrten, Geniſta, Granaten und dergleichen, zu rechnen, deren Vermehrung durch Ablactiren, Copuliren, Pfropfen, Circuliren, Zweigeſtecken, geſchehen muß. Viele vermehren ſich auch und ſchlagen aus den Wurzeln junge Triebe aus, welche abgenommen, und verſetzt werden können. Ebenfalls ſind auch die ſtark gefüllt blühenden Stauden- und Zwiebelgewächſe, Zwitterarten und Auswürfe der Natur, die ſich dann und wann bey Ausſäung des Saamens mit unter befinden, als: Anemonen, Ranunkeln, Hyacinthen, Tazetten, Jonqville, Kayſerkrone, türkiſcher Bund, Tulipanen, gefüllte Sonnenblumen, gefüllte Aurikeln, u. ſ. w. Die Vermehrung derſelben geſchieht durch Anſatz junger Zwiebeln und bey Staudengewächſen durch Zertheilung der Staude. Denn ſo bald die gefüllten Blumen abgeblühet haben: ſo iſt auch mit denſelben alles mit der Blumen-Fructification abgeſtorben und nichts vom Saamengehäuſe zu ſehen.

Daß aber auch aus zwo nicht egal geſtalten Blumen die dritte hervorgebracht werden könne, wenn der einen in Zeiten die Staubfäden weggenommen und das Piſtillum mit der andern Sorte Samenſtaube bepudert wird, dieſes hat Herr D. Kölreuter nicht nur hier in unſerm Garten experimentirt, ſondern auch alles gründlich in ſeinen Schriften der Welt vor Augen gelegt. Krauſe S. 450 = 451.

## Drittes Kapitel.

### Von dem vermeintlichen Einfluſſe der Geſtirne, und dem wahrſcheinlichen Einfluſſe des Mondes auf die Gewächſe.

§. 57.

Es iſt nicht allzu lange, da die meiſten, welche ſich mit der Wartung und Verpflanzung der Bäume und faſt aller Gewächſe beſchäftigten, beynahe der Meinung waren, daß man ſich nicht allein nach den Veränderungen des Mondes, ſondern auch der Geſtirne richten müſſe, weil dieſelbe einen Einfluß auf die Gewächſe hätten. Man gieng noch weiter und beſtimmte nach den Zeichen des Himmels gewiſſe Tage, an welchen es gut ſäen und Pflanzenverſetzen ſeyn ſollte. Ja, ſo gar der Name eines Tages muſte eine glückliche Anzeige geben. So wurde der Tag felicitas, welcher alle Jahre den 7ten März einfällt, von manchen für merkwürdig gehalten. Wenn an dieſem Tage der Saame von Weißkraut und andern Kohlarten geſäet wird: ſo ſollen hernach keine Raupen dem Kohl Schaden zufügen. Nun fallen aber zu dieſer Zeit noch die härteſten Fröſte ein, welche auch anhalten. Iſt gleich das Erdreich vor dem Froſte umgegraben und vor demſelben ſo bedeckt worden, daß der Saame darein geſäet werden kann: ſo bleiben doch die Körner wegen der Kälte ohne Wachsthum, oder auch nur aufzugehen, darinnen liegen, weil nach dieſer Zeit ſelten Schnee fällt, der ſie bedecken und einigermaſſen erwärmen könnte, welches erſt nach einigen Wochen durch die Wärme der Sonne geſchiehet.

Adelkofer *) hat von dem Einfluſſe und der Wirkung des Geſtirnes ſeine und anderer Meinungen kurz zuſammen vorgetragen. Er ſagt, daß die vier Elemente zu dem Wachsthume der Gewächſe das Ihrige beytragen, doch geſchehe es viel beſſer, wenn der Einfluß der Sterne dazu käme. Dieſer Meinung wäre Plato geweſen, der zu ſeiner Zeit die Leute beredet hätte, daß alle Dinge und ein jedes insbeſondere ihr eignes Geſtirne hätten.

Maro, dieſer ſo wohl erfahrne Gärtner, den ihm ein Freund ſo ſehr empfohlen und der ihm die erſte Gartenluſt beygebracht, und ihn gleichſam zu einem Gärtner naturaliſirt, habe ſchon lange geſungen:

— — — quo ſidere terram vertere conveniat.

Mit ihm hielten es noch heut zu Tage der Bauer und der Ackersmann, als der beſte Pflanzer, und ein jeder wiſſe aus der natürlichen Philoſophie.

Quid faciat laetas ſegetes. Er vermeyne, und nicht unrecht, das große Licht, die Sonne, welche mit dem Erdkreiſe ſo nahe verbunden ſey, und denſelben dergeſtalt regiere, daß nichts darauf und darinnen lebe, welches nicht davon ſeine vornehmſte Kraft habe, wirke in und auf ſeinen Acker, Küchen- Blumen- und Obſt- oder Baumgarten.

Hierauf fährt er alſo fort: des Mondes halber, den die Bauern ſchier mehr als die Sonne ſelbſt beobachten, und die Meinung davon haben, alle andere nächſtfolgende Planeten geben ihre Mitwirkung durch ihn allein, denn ſie gedenken des Mars, Merkurs und dergleichen gar nicht, iſt es bey ihnen gemein, daß ſie denſelben, wenn er neu iſt, Bruch, und den Vollmond Wädel nennen.

Auf dieſes achten ſie in allem ihren Thun und Laſſen.

Sie ſetzen keinen Baum, der wieder ſtark ausſchlagen oder wachſen ſoll, im ſchwachen oder alten Monde, ſondern ſie thun es im ſtarken, wachſenden Neu-Monde.

Hingegen was nur ein wenig beſchnitten werden ſoll, geſchiehet im ſchwachen Monde.

*) Marqvards Adelkofers gründliche Gartenſchule. Augsburg 1778. S. 223-231.

Keiner würde ſein Obſt im Neulichte ableſen, denn, aus der Erfahrung, verfaulet es gerne.

Der Rebmann wimmet lieber im ab- als zunehmenden Monde, und ſagt, der Wein bleibe beſtändiger.

Von dem Bauer zu dem Herrn. Der Künſtler und Bauherr läßt ſein Bild- und Bauholz, damit es nicht wurmſtichig werde, lieber im Voll- als Neu-Monde fällen.

Der Laborant will, die zu diſtillirenden vegetabilia ſollen im zunehmenden Monde unter ſchönem Himmel geſäet werden.

Der Leibarzt, wenn er des Kranken halber kam, ſieht lieber auf die Mondbrüche mit Anwendung der Arzneyen, als die ungefähre Zeit.

Daher ſagt der Gärtner, daß auch im Krautgarten ein Gewächſe, das über ſich wachſen ſoll, im zunehmenden Monde in die Erde kommen müſſe. Was man zum Saamen ſtehen laſſen will, im aufſteigenden, und was nicht in Saamen ſchießen ſoll, um und vor dem Neu-Mond; was man in Kraut und Blätter begehrt, ſoll im zunehmenden Monde, was aber groß und dichte werden ſoll, muß im Vollmonde gepflanzet werden. Die Stunden zum pflanzen, deren man ſich bedienen kann, wenn man will, ſind folgende:

### Vormittag.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Montags | von | 9 | bis | 11 | Uhr |
| Dienſtags | — | 6 | — | 8 | — |
| Mitwochs | — | 10 | — | 12 | — |
| Donnerſtags | — | 5 | — | 7 | |
| Freytags | — | 4 | — | 6 | |
| Samſtags | — | 8 | — | 10 | |

### Nachmittgs.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Montags | — | 4 | bis | 6 | Uhr |
| Dienſtags | — | 2 | — | 4 | — |
| Mitwochs | — | 5 | — | 7 | — |
| Donnerſtags | — | 2 | — | 4 | — |
| Freytags | — | 6 | — | 8 | — |
| Samſtags | — | 3 | — | 5 | — |

Damit man aber etwas mehrers zu unterſuchen habe: ſo folgen die Eigenſchaften der Planeten, welche aus der Lehre der Weltweiſen gezogen ſind.

Die Sonne, iſt warm und trocken.

Der Mond, kalt und trocken.

Der Mars, warm und trocken.

Der Mercurius, warm und trocken.

Der Jupiter, warm und feucht.

Die Venus, warm und feucht.

Der Saturnus, kalt und feucht.

Und regieren wie ſie ſagen.

NB. Dieſe ſind eben die guten und böſen Pflanzſtunden.

## Sonntags.

Man verſteht die Tagesſtunden. (Des abentheuerlichen Simpliciſſimi ewig währender Calender. Nürnberg 1677. giebt auch S. 130. der Planeten Stunden bey Nacht für jeden Tag der Woche an.)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Die 1ſte | Stunde | Sol | 7 | Mars. |
| — 2 | — | Venus | 8 | Sol. |
| — 3 | — | Mercurius | 9 | Venus.. |
| — 4 | — | Luna | 10 | Mercurius. |
| — 5 | — | Saturnus | 11 | Luna. |
| — 6 | — | Jupiter | 12 | Saturnus. |

## Montags.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Die 1ſte | Stunde | Luna | 7 | Mercurius. |
| — 2 | — | Saturnus | 8 | Luna. |
| — 3 | — | Jupiter | 9 | Saturnus. |
| — 4 | — | Mars | 10 | Jupiter. |
| — 5 | — | Sol | 11 | Mars. |
| — 6 | — | Venus | 11 | Sol. |

## Dienſtags.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Die 1ſte | Sunde | Mars | 7 | Jupiter. |
| — 2 | — | Sol | 8 | Mars. |
| — 3 | — | Venus | 9 | Sol. |
| — 4 | — | Mercurius | 10 | Venus. |
| — 5 | — | Luna | 11 | Mercurius. |
| — 6 | — | Saturnus | 12 | Luna. |

## Mitwochs.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Die 1ſte Stunde | Mercurius | 7 | Venus. |
| — 2 — | Luna | 8 | Mercurius. |
| — 3 — | Saturnus | 9 | Luna. |
| — 4 — | Jupiter | 10 | Saturnus. |
| — 5 — | Mars | 11 | Jupiter. |
| — 6 — | Sol | 12 | Mars. |

## Donnerſtags.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Die 1ſte Stunde | Jupiter | 7 | Saturnus. |
| — 2 — | Sol | 8 | Jupiter. |
| — 3 — | Mars | 9 | Venus. |
| — 4 — | Venus | 10 | Sol. |
| — 5 — | Mercurius | 11 | Venus. |
| — 6 — | Luna | 12 | Mercurius. |

## Freytags.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Die 1ſte Stunde | Venus | 7 | Sol. |
| — 2 — | Mercurius | 8 | Venus. |
| — 3 — | Luna | 9 | Mercurius. |
| — 4 — | Saturnus | 10 | Luna. |
| — 5 — | Jupiter | 11 | Saturnus. |
| — 6 — | Mars | 12 | Jupiter. |

## Samſtags.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Die 1ſte Stunde | Saturnus | 7 | Luna. |
| — 2 — | Jupiter | 8 | Venus. |
| — 3 — | Mars | 9 | Jupiter. |
| — 4 — | Sol | 10 | Mars. |
| — 5 — | Venus | 11 | Sol. |
| — 6 — | Mercurius | 12 | Venus. |

So vieles ſagt der Verfaſſer von dem Einfluſſe des Geſtirnes, und ſonderlich der Planeten ohne einige Urſachen von Wirkungen anzugeben: unterdeſſen überläßt er es doch der Willkühr derjenigen, die ſich derſelben bedienen wollen.

Ich ſollte hier des hundertjährigen Calenders gedenken, der bey vielen noch in großem Anſehen ſtehet; allein um Weitläuftigkeit zu vermeiden, halte ich für hinlänglich anzumerken, daß die Erfahrung alle ſeine Behauptun-

gen und Anzeigen widerlegt. Denn nach demſelben regieren die Sonne, der Mond und die Planeten, jeder ein Jahr nach einander, dergeſtalt, daß, wenn die Sonne in einem Jahre regiert, dieſelbe in dem achten Jahre wieder zur Regierung kommt, folglich müſte die Witterung, die Fruchtbarkeit und dergleichen, die in dem erſten Jahre angegeben worden, in dem zweyten Jahre ihrer Regierung, eben dieſelbe ſeyn: und eben ſo müſſe es bey den andern Regenten eintreffen, welche nach und nach in ihrem Jahre zur Regierung kommen, und welche auch über beſondere Länder und ſo gar über gewiſſe Theile des menſchlichen Körpers herrſchen. Dennoch iſt es offenbar, daß das zweyte Jahr der Regierung der Sonne von dem erſten gar ſehr verſchieden iſt; und dieß gilt auch von dem Monde und den Planeten.

Ich kehre alſo zu dem angeführten Verfaſſer zurück, um dasjenige, was er von dem Monde behauptet, noch anzuzeigen.

Was den Mond betrift, ſagt er, ſo iſt derſelbe im Wachſen vom neuen bis zu dem erſten Viertel, in der Wirkung heiß und trocken.

Im Abnehmen vom Vollmond bis zum letzten Viertel, kalt und trocken.

Vom letzten bis wiederum zum neuen, kalt und feucht.

Von den himmliſchen Zeichen will er nicht viel ſagen, weil man gar ungleich darinnen iſt.

Ich will alſo derſelben gar nicht gedenken, ſondern führe nur noch folgendes an: Ein gewiſſer Hofgärtner, ſagt er, giebt auf gar kein Zeichen Acht, und deſſen mag wohl die Urſache ſeyn, weil er ſeiner Ausſage nach den mehreſten Theil ſeiner Gartenwiſſenſchaft in Frankreich erlernet, wo die Gärtner auf gar kein Zeichen ſehen. Der alte Colerus bemerket auch in den monatlichen Beobachtungen ſeines Hausbuches kein einziges Zeichen: doch gedenket er durchgehends des Neu- und Vollmondes, des erſten und letzten Viertels. Hingegen weiſet er vieles zu gewiſſen Tagen an, an denen man dieſes oder jenes ſäen, ſetzen und pflanzen ſoll, wie am 211 Blatte zu ſehen iſt: nebſt dieſem komme noch dazu, daß alle ſeine geſetzten Tage auf den al-

ten Calender zielen, welches gegen den neuern einen Unterſchied von zehn Tagen ausmache.

Hierauf ſchließt er alſo: Aus Beyſorge nun, daß man auch mit mir wegen der Zeichen ſtreiten möchte, habe ich deren weiter keines anzuziehen, ſondern ſchlechthin des Mondes Beobachtungen anfügen, und anbey noch einmal erinnern wollen, daß man dieſes nicht in den Wind ſchlage; ſondern glaube, daß die Pflanzung eines und andern Dinges, zwiſchen dem Neu- und Vollmonde, Auf- und Abſteigen, ob er ober oder unter der Erde und ſo fort ſchon gedachter maßen iſt, kein wirklicher Unterſchied ſey.

Steht ein Regen zu erwarten, oder iſt er ſchon gegenwärtig: ſo laßt euch an einem oder zween Tagen und Nächten nicht viel gelegen ſeyn, noch auch, wenn ihr es ſonſt zu beobachten pfleget, an das Geſtirne binden.

Es wird beſſer ergehen, ihr fahret mit der Pflanzarbeit fort, und bedienet euch der durch einen ſanften Regen geſchickt gemachten Erde, als wenn ihr den Boden ſelbſt mit Begießen anfeuchten müſſet. So lange der Thau liegt, finde ich nicht gut, etwas im Garten zu machen.

Hieraus erhellet einigermaßen, was für beſchwerliche Vorſchriften man den Gärtnern bey Beſorgung ihrer Gewächſe gemacht hat. Es iſt alſo kein Wunder, daß ſie dieſes beſchwerliche Joch abgeſchüttelt haben. Betrachtet man noch ferner, was den Planeten und den himmliſchen Zeichen für erſtaunliche Wirkungen beygemeſſen worden: ſo muſte man freylich des Aberglaubens müde werden. Was z. B. die erſtern anbetrift: ſo gab man vor, daß Weibsbilder, die unter gewiſſen Planeten gebohren wurden, ſchön wären, lange Haare, und ein rundes Geſicht und ſchöne Augen hätten: aber zur Wolluſt und zum Müſiggange geneigt wären. Die Venus herrſchte über alle junge, fröhliche und luſtige Menſchen, es ſey gleich Weib oder Mann, ſonderlich aber über die Weiber, Jungfrauen, Beyſchläferinnen, junge Geſellen, Muſicus und was Luſt und Liebe zur Muſik hat und über alle, die kurzweilig, freundlich, holdſelig, lieblich und herzhaft ſind. Sie macht ſanftmüthige und glimpfliche Leute, Buhler,

Tänzer, auch wohl Narren, ſonderlich wenn ſie über die Alten herrſche. Auch ſey ſie eine Urſache der Liebe, der Barmherzigkeit, der Höflichkeit, der Schönheit, der Geſchenke, die von Weibern und Buhlern kommen. Sie befördere zum Eheſtand. Der Freytag und die erſte und achte Stunde deſſelben, auch die dritte und zehnte Stunde der folgenden Nacht beydes vom Auf- und Untergange der Sonne wird ihr zugeeignet. In Venerisſtunden iſt gut buhlen, ſchröpfen, aderlaſſen, arzneyen, purgieren, neue Kleider zum erſtenmale anlegen, Geſinde miethen, Dienſte und Aemter beſetzen, kaufen und verkaufen, andere Wohnungen beziehen, Ehe ſtiften und alles vorzunehmen, was zum Weibernehmen und den Frauen gehört. Aber es iſt nicht gut, langwierige Dinge anzufangen, als: Bündniſſe zu ſchließen, denn ſie werden nicht gehalten, zu Schiffe gehen, zu ſäen und zu pflanzen, auch nicht viel Geld zu empfahen, denn es geht bald wieder durch und wird mit Weibern verthan. Ein Kind in Venerisſtunden gebohren, wird zwar geil und unkeuſch, aber unfruchtbar. Iſt es eine Tochter: ſo wird es gemeiniglich eine Hure; iſt es ein Mann: ſo wird es den Weibern lieb. — Wenn der Mond in Venerisſtunden neu wird: ſo wird der Monat das vierte Theil Regenwetter, oder zu Winterszeit feucht und Schnee ſeyn.

Was das andere, die himmliſchen Zeichen anbelangt: ſo will ich blos von den Wirkungen der Sonne, wenn ſie in der Jungfrau iſt, etwas anführen. Ein Menſch, welcher zu der Zeit gebohren wird, iſt von vortreflichem Verſtande, in allen Dingen erfahren, in allen Künſten geſchickt, und im Stande, zukünftige Dinge vorher zu ſagen, dergeſtalt, daß man ihn gleichſam für einen Wundermann halten will, wird reich und iſt freygebig; aber gar brünſtig und zur Unkeuſchheit geneigt. — Die Jungfrau macht den Mann in der Haushaltung geſchickt, ſinnreich, wahrhaft und ehrgeitzig. Wenn er ſich verheyrathet: ſo iſt zu beſorgen, daß ihm ſeine Braut vor dem Beyſchlafe genommen wird. Er iſt nicht verſchwiegen, aber ſchön von Geſicht und ein freundlicher Liebhaber der Weiber.

Er thut ſich an den Höfen großer Herren hervor, iſt gerecht, weiſe, eines ſchönen, weiſſen und ſaubern Leibes, gottsfürchtig und barmherzig. Wenn aber die Geburt in der Jungfrau eine Tochter iſt: ſo wird ſie ſcharfſinnig, ſchamhaft, keuſch, dienſtwillig und vorſichtig, aber bald jähen Zorns, nimmt einen Ehemann um das ſechszehnte Jahr ihres Alters, gebiehrt ihm ihre erſte Frucht ſehr ſchön und dieſe Geburt, ſie ſey Weib oder Mann iſt doch Widerwärtigkeiten unterworfen. Wird aber eine Tochter gebohren, wenn die Sonne in der Waage iſt: ſo wird ſie zwar fröhlich, freundlich und holdſelig, ſie heyrathet aber erſt um das 23 Jahr. (Nun wiſſen doch die Jungfern, warum ſie zeitiger oder ſpäter Männer bekommen. Stand, Vermögen, Schönheit und Tugend ſind nicht die Urſachen, ſondern das Zeichen, in denen ſie gebohren worden ſind.)

Dieſe ungeheure Menge übernatürlicher Wirkungen, welche den Planeten und den zwölf Zeichen zugeſchrieben wurden, empörte die menſchliche Vernunft dergeſtalt, daß ſie allen Einfluß der Geſtirne völlig verwarf. Zwar behielt man in den Calendern die Aſpecten oder Stellungen der Planeten unter ſich, gegen die Sonne und den Mond nebſt den Zeichen, wenn gut Aderlaſſen, gut ſäen und gut pflanzen, gut Arzney brauchen, oder gut Holz fällen ſey, deswegen noch bey, weil viele Leute daran gewöhnt waren. Aber endlich kam mit Genehmhaltung der Königl. Preuß. Akademie der Wiſſenſchaften zu Berlin der Calender ohne Aberglauben heraus, worinnen die gedachten Zeichen, wie auch die andern vom auf und niederſteigenden Knoten einer Planetenbahn, von Erdfern, wenn der Mond am weiteſten von der Erde, und Erdnah, wenn er am nächſten iſt. Wie auch die Zeichen der Zuſammenkunft, des Geſechsſten, des Gevierten, Gedritten und Gegenſcheins insgeſammt weggelaſſen, das Uebrige aber beybehalten und mit dem Verzeichniß der Witterung an jedem Tage zu Berlin 1790 in dem Calender von 1792 erſetzt worden iſt.

Einen Einwurf, daß die Geſtirne doch einigen Einfluß auf die Körper und Gewächſe haben, könnte man daher

nehmen, weil der Menſch, welcher an einem hellen Abende die funkelnden Sterne und die Pracht der ganzen Himmelsgegend betrachtet, dadurch gleichſam ſo entzücket werde, daß ſich das Gemüth aufheiterte, woran auch der Leib Theil nehmen müſſe, wie er es an allen Vergnügungen nimmt. Allein dieſes Vergnügen iſt demjenigen gleich, welches wir empfinden, wenn wir im Frühlinge eine grüne Wieſe oder das Laub wie auch die Blüthe der Bäume erblicken. Es rührt alſo der Anblick durch die Augen unſrer Seele; dieſes aber kann bey den Gewächſen nicht ſtatt haben.

Man ſagt, die Fixſterne, welche unſtreitig Sonnen ſind, und nicht alle in gleicher Weite von uns entfernt ſind, wirkten zwar nicht unmittelbar auf unſre Erde, aber ſie theilten doch ihr Licht den andern himmliſchen Körpern und auch dem Monde mit, von welchem wir alſo die Wirkung empfiengen. Allein dieſer Einwurf, ob er gleich Aufmerkſamkeit verdient, wird dadurch geſchwächt, weil die Entfernung, wenn auch andere himmliſche Körper von jenen einigen Einfluß hätten, dieſen bey uns ſehr unwahrſcheinlich machen würde.

Die Landleute, wie auch die Gärtner richteten ſich beſonders nach den Abwechſelungen des Mondes. Doch dieſe letztern fiengen bald an, ſich nicht mehr daran zu kehren, weil ſie ſahen, daß das Wetter zu der Zeit nicht ſo beſchaffen war, daß die Saat mit Nutzen geſchehen konnte. Ich will hier zum Beweiſe die Worte Schocherts S. 19. anführen. Er giebet den Rath, daß man im Januar, wenn das Land ordentlich gegraben worden, bey offenem Wetter, Möhren, Paſtinack, Peterſilie, Kerbel und Rapünzchen ſäen könne. Iſt aber das Land vor dem Winter nicht gegraben worden: ſo kann es jetzt geſchehen. Nach Mondwechſel, ſagt er hierauf, oder einem Himmelszeichen hat man nicht nöthig zu ſehen: denn die Erde iſt überall des Herrn und wir ſäen ja nicht im Monde, ſondern in Gottes Erdboden. Haben wir gute Witterung: ſo werden wir gute Früchte ernten, wir mögen in ab- oder zunehmenden Monde, im Löwen oder Krebs geſäet haben; denn ich habe es aus Erfahrung.

Als ich einsmal Möhren ſäete: ſo kamen meine Nachbarn und ſagten zu mir: Um Gottes Willen, wie können Sie im zunehmenden Monde Wurzelgewächſe ſäen? Es iſt nicht möglich, daß was taugliches daraus werden kann. Ich lachte aber dazu und antwortete, jetzt haben wir zunehmenden Mond und ſchönes Wetter, ich werde alſo nicht warten, bis wir abnehmenden Mond haben, denn es ſind nicht nur noch 14 Tage bis dahin, ſondern es kann ſich auch unter der Zeit noch ſchlechtes Wetter einſtellen; ich werde alſo ſäen und that es auch. Meine Nachbarn lachten mich brav aus, und ich lachte mit. Es war im März, als ich ſäete und der abnehmende Mond fiel in den April; wie nun die Witterung ſich um dieſe Zeit oft verändert: ſo war es auch dazumal. Daher wurden meine Nachbarn betrogen: denn den abnehmenden Mond wollten ſie nicht gerne verabſäumen, alſo muſte geſäet werden. Bald regnete es, bald ſchneyete es. Sie ſchmierten ihren Saamen gleichſam in die Erde, als wenn der Leimklecker ein Haus damit kleben wollte. Drey Tage hatten dieſe guten Leute ihren Saamen in die Erde, als ich bey einem hellen Morgen über meine Wurzelbeete gieng, auf denen etwas hervorſtacheln ſahe, und mit der gröſten Freude gewahr wurde, daß es meine Möhren waren. Ich ſagte nichts. Es vergiengen vier Wochen, ehe ich mit den mondſüchtigen Leuten wieder zu ſprechen kam. Endlich gieng ich zu einem dieſer Mondwechſelgläubern, daß er mir ſein Pferd zu einer Reiſe leihen ſollte. Unſere Geſpräche waren dabey von unſern Gärten. Ich gab meine Freude zu erkennen, daß ich ſo ſchöne Möhren hätte, von welchen ich zur Noth ſchon einige zum Verſpeiſen nehmen könnte. Er wollte es nicht glauben und gieng daher mit in meinen Garten, ſtutzte aber nicht wenig; da er überzeugt wurde, daß meine Möhren ſchon wie eine Federſpule ſtark und ſeine noch nicht aufgegangen waren. Darum ſäe man die Möhren ſo früh man kann, und warte auf keinen Mondwechſel; denn es kann da ſo ſchlechtes Wetter einfallen, daß man den Saamen nicht gehörig in die Erde bringen kann, und man nehme den vortreflichen Spruch zu Hülfe:

Früh ſäe deinen Saamen, und laß deine Hand nicht davon ab: denn du kannſt nicht wiſſen, ob dieſes oder jenes geräth, und geräth beydes, ſo iſt es beſſer.

Dieß angeführte Beyſpiel aber beweiſt nichts weiter, als erſtlich: daß frühzeitig geſäeter Saamen bey guter Witterung und darauf erfolgter Feuchtigkeit von Regen und Schnee eher aufgehet und wächſet, als ſpät geſäeter; zweytens: daß der bey ſchlechter Witterung und Regenwetter in die Erde geſtreuete, nicht ſo wohl gerathe, als anderer, obgleich der Mondwechſel beobachtet worden iſt. Die Vertheidiger deſſelben würden alſo auch wiſſen wollen, ob die erſten Möhren hernach auch die gehörige Größe, wie andere erlangt haben; und behaupten, daß, wenn das Wetter in dem abnehmenden Monde dem Saamen ebenfalls günſtig geweſen wäre, ihre Möhren alsdenn doch wohl beſſer würden gerathen ſeyn als die erſtern. Doch iſt der Rath, die Möhren und überall den Saamen der Gewächſe, welche die Kälte ausſtehen, frühe zu ſäen, allerdings wegen vieler Vortheile zu befolgen, und ſich nicht ängſtlich an den Mondenwechſel zu binden.

Sollte nun der **Mond gar keine Wirkung** auf die **Gewächſe haben?** Der Mond iſt ein dichter und dunkler Körper, weil er in einer gänzlichen Verfinſterung ganz ſchwarz ausſieht; hat Berge und Thäler, weil einige Theile über die andern erhaben ſind und eher erleuchtet werden; Waſſer, weil die beſtändigen Flecken eine flüßige Materie anzeigen; Inſeln, welches die hellen Plätze darinnen beweiſen, und wird von einer ſchweren Luft umgeben, die auch eine ausdehnende Kraft hat, und darinnen die Ausdünſtungen aufſteigen, auch Regen, Schnee und Thau bezeugen: es wechſeln darinnen Tag und Nacht mit einander ab, und wird von der Sonne erleuchtet. Er iſt alſo ein Körper wie unſre Erde, und eben ſo wie dieſe bewohnt. Aus der Betrachtung dieſer Beſtimmung und deſſelben eigentlichen Beſchaffenheit erhellt alſo, daß er keine übernatürliche Wirkungen in den Geſchöpfen hervorbringen könne. Dergleichen ſind, daß Menſchen, welche unter dem Monde gebohren werden, arbeitſam, unbe-

ſtändig und ungeſchickt ſind, Luſt zum Reiſen haben, daß es gut ſey, in denen Monatsſtunden, mit wäſſerigten Dingen zu handeln, als mit Teichen, Wieſen und Mühlenumgehen, fiſchen, jagen, ehelich werden u. ſ. w.

Eben ſo abergläubiſch iſt es auch, wenn Leute nicht im abnehmenden, ſondern nur im Vollmonde Hochzeiten machen wollen, damit das neue Ehepaar alles voll auf haben ſoll.

Die Wirkungen, welche durch den Mond hervorgebracht werden, müſſen natürliche Urſachen zum Grunde haben.

Buddeus (in theſ. de Atheismo et ſuperſtitione c. 5. §. 4. p. 352.) führet folgende natürliche Wirkungen an: „Der Mond dienet zu rechter Einrichtung der Zeiten, als ohne welche die Geſellſchaft der Menſchen in Unordnung gerathen würde, ſehr viel; er vertreibet den Verdruß langer Nächte; nützet denen, die zu Waſſer und zu Lande reiſen; befördert den Zu- und Abfluß des Meeres, damit es nicht durch langes Stillſtehen ſtinkend werde und was ſonſt für Nutzbarkeiten auf uns Menſchen flieſſen, welche man nicht alle erzählen kann. Denn es iſt kein Zweifel, daß es noch viele vortrefliche und edlere Wirkungen an uns auslaſſe, die uns unbekannt ſind.“

Die Urſachen, welche die natürlichen Wirkungen hervorbringen können, müſſen der Schein und der Druck des Mondes ſeyn, welche einen Einfluß auf die Gewächſe inſonderheit haben, nachdem derſelbe ab- oder zunimmt.

Die erſte natürliche Urſache iſt alſo der Schein des Mondes. Dieſer kömmt von dem Lichte, welches er von der Sonne hat, das er gleichſam wie ein Spiegel durch Gegenſtrahlung auf die Erde wirft. Die Naturkündiger ſagen: wo Wärme iſt, daſelbſt iſt Feuer. Sollte man alſo nicht auch ſchließen können; wo Schein iſt, daſelbſt iſt auch Wärme, zumal wenn dieſer Schein mittelbar von einem Feuer, wie bey dem Monde, nämlich von der Sonne, herrührt, ſo unmerklich auch die Wärme ſeyn mag.

Es hat der Herr von Tſchirnhauſen Brenngläſer verfertiget, womit er das härteſte Holz, auch wenn es naß geweſen, in einem Augenblicke angezündet; das Waſſer

ſiedend gemacht, Metalle geſchmolzen, Ziegel, Porcellan, Schiefer und Bimsſtein, auch ſelbſt Asbeſt in Glas verwandelt, Schwefel unter dem Waſſer geſchmolzen und kiefern Holz im Waſſer zu Kohlen gebrannt hat. Mit einem Brennſpiegel, der 3 Ellen hoch war, hat er in einem Augenblicke Holz angezündet, Eyer geſotten, Löcher durch dickes Zinn, Bley, Eiſen, Kupfer und Silber gebrannt, Steine, Ziegel und dergleichen glühend gemacht, Scherben von Töpfen, und Erden in Glas verwandelt. Er war aus einer kupfernen Platte geſchlagen, die nicht über zwo Meſſerrücken dicke und wohl polirt war.

Derſelbe hat mit ſeinem großen Spiegel das Licht des Mondes aufgefangen, und in dem Brennpuncte vereiniget. Es iſt zwar daſelbſt viel heller, aber nicht wärmer und feuchter geworden. Hieraus will man ſchließen, daß das Licht des Mondes keine Wärme habe: jedoch daraus folget weiter nichts, als, daß die Wärme des Mondeslichts ſo unmerklich ſey, daß weiter nichts hat erfolgen können, als daß es heller geworden iſt, welches doch etwas iſt. Eben dieſes beantwortet den Einwurf, der von der Entfernung hergenommen werden könnte, welche auf 46000 Meilen, wenn uns der Mond am nächſten iſt, angenommen wird: wie auch denjenigen, der die Schwäche des Mondeslichtes betrift, welches im vollen Monde nur den 104368 Theil von der Sonnenwärme haben ſoll, und von welchem wir weiter nichts empfinden, als was mit dem Geſichte geſchiehet; folgt denn aber daraus, daß die zarten Gewächſe, welche nebſt der Erde, in welcher ſie ſtehen, halbe und ganze Nächte beſchienen werden, nichts empfinden ſollten? Es kommt alſo darauf an, ob der Schluß richtig iſt, wo Wärme iſt, daſelbſt iſt auch Feuer, und das Feuer iſt eine concentrirte Wärme. Das Licht des Mondes hat von der Wärme der Sonne, die ein Feuer iſt, ihren Urſprung, welche Wärme ſo viel Kraft haben muß, daß ſie nebſt dem Regen den Mondboden zur Ernährung ihrer Einwohner fruchtbar machen kann. Dieſes Licht des Mondes wird unſrer Erde mitgetheilet, und hat alſo vermuthlich einen Grad der Wärme, ſo ge-

ringe er auch ſeyn mag, der aber ſo kräftig iſt, daß er in die Gewächſe, in die zarten Gewächſe, welche dieſes Licht ganze und viele Nächte nach einander genießen, einigermaaßen wirken kann.

Was das andere anbetrift: ob das Licht des Mondes feuchte ſey, wie die Sterndeuter behaupten; und wie auch ein Sternkundiger Digby de ſympathia, daraus ſchlieſſen will, weil die Mondſtrahlen, wenn ſie von einem glatten Gefäße durch einem Hohlſpiegel aufgefangen würden, feuchte machten und folglich kühlten, welcher Meinung auch Kircher in arte magna lucis et umbrae geweſen, das aber nicht bewieſen iſt und vielmehr durch den Tſchirnhauſiſchen Verſuch nicht beſtätiget wird.

Die Meinung, daß der Mond Kälte verurſache, weil im Winter bey heiterm Himmel und hellem Mondſcheine gemeiniglich Kälte erfolge, bedarf wohl keine Beantwortung, weil die Kälte von den Winden, ſonderlich dem Oſt- und Nordwinde gemeiniglich herrührt.

Die andere natürliche Urſache der Wirkung des Mondes in die Gewächſe kann der Druck ſeyn. Denn als ein ziemlich großer Körper, der einen merklichen Raum einzunehmen pfleget, kann die Luft drücken. Dieſes beweiſet deutlich die Ebb und Fluth, da nämlich das Waſſer innerhalb 12 Stunden und etwas drüber einmal an das Ufer, aber auch völlig davon wieder zurückfließet, welcher Zurücklauf von Oſten her, eher als in der ſüdlichen Gegend, gemerkt wird. In Europa begiebt ſich das Waſſer bey der Fluth gegen Mitternacht, da es anderwärts anders geſchiehet. Ebbe heißt, wenn das Waſſer fällt und abweichet: Fluth, wenn es wieder kommt und ſteiget. Sie ereignet ſich am ſtärkſten unter dem Aequator, unter welchem die meiſten Oerter mit Waſſer angefüllt ſind, weil daſelbſt die größte Drückung iſt, daher ſich dieſes Merkmal in dem großen Weltmeere am ſtärkſten, am geringſten aber gegen die Pole begiebt. In dem Baltiſchen und Caſpiſchen Meere, in der Nordſee über Engelland, Norwegen und Grönland wird ſie nicht, und in dem Mittelländiſchen Meere nur an wenig Orten bemerket. Die Ur-

ſache dieſer Ebb und Fluth iſt nun der Mond, welcher wegen ſeines Umlaufs um die Erde eine beſtändige Neigung gegen dieſelbe hat, nebſt der Sonne. Wenn ſie beyde den Aether (worunter die Neuern einen ſehr dünnen, flüßigen, und zur Bewegueg und Ausdehnung geſchickten Körper verſtehen, welcher auch bey der Luft, mit welcher er ſich vereiniget, die Electricität verurſachet) drücken; und der gedrückte Aether die Luft preſſet; alsdann drücket die Luft, da ſie zugleich von der Sonnenwärme verdünnet und aus einander gejagt wird, das Waſſer, das ſich unter derſelben befindet. Da ſich nun die Erde in 24 Stunden und zwar von Abend gegen Morgen um ihre Achſe beweget, und der Mond in 27 Tagen von Morgen gegen Abend um die Erde läuft; ſo iſt der Mond noch nicht da, wo er geſtern geweſen, wenn die Erde einmal herumgekommen iſt, ſondern er bringet faſt noch eine Stunde zu, ehe er den vorigen Ort erreichet. Dieſe Abwechſelungen geſchehen alle 25 Stunden richtig zweymal. Erhellt hieraus alſo nicht deutlich, daß die Ebb und Fluth von der Bewegung der Erde und dem Stande des Mondes gegen dieſelbe herrühre? Denn wenn der Mond grade über dem Meere ſtehet: ſo wird allemal die Ebb erfolgen; und wenn er nach ſechs Stunden gewichen iſt, die Fluth wieder kommen. Daß in Europa die Fluth gegen Norden zugeht, kommt daher, weil uns der Mond gegen Norden ſtehet und von dorther drücket.

Die Ebbe und Fluth iſt im Neu- und Vollmond ſtärker als im erſten und letzten Viertel, auch größer, wenn Tag und Nacht gleich ſind und die Sonne ſich in dem Aequator oder in der Mittagslinie befindet. Hieraus ergiebt ſich zwar, daß die Sonne durch ihre Wärme und Drückung eine Miturſache davon iſt, wenn ſie entweder grade über oder in der Gegend des Mondes iſt; aber dennoch iſt der Mond im Neu- und Vollmond der Erde näher, weil er ſich in einem langrunden Cirkel um ſie bewegt, faſt 2000 deutſche Meilen näher als in den Vierteln iſt; und alſo muß ohne Zweifel ſeine Drückung zu derſelben Zeit ſtärker ſeyn.

Iſt alſo der Mond im Stande durch ſein Drucken auf das Waſſer die Ebbe und Fluth zu bewirken: ſo kann er vermuthlich auch durch eben daſſelbe auf andere Körper und ſonderlich auf die Gewächſe wirken. Man ſchreibt demſelben noch andern Einfluß zu. Der Amtsrath Riem behauptet aus vielfältiger Erfahrung, daß, wie die Witterung in den erſten vier Tagen des Neumonden iſt, dieſelbe eben ſo die übrige Zeit bis wieder zu dem Neumonde ſey. Man glaubt auch insgemein, daß bey dem Wechſel des Mondes, wenigſtens ein oder zwey Tage vor und nach demſelben ſich die Witterung ändere, welches aber nach meinen Beobachtungen vielen Ausnahmen unterworfen iſt. Man giebt vor, daß das Fleiſch und andere der Fäulniß ausgeſetzte Dinge, eher faulen, wenn ſie von dem Monde beſchienen werden, welches vielleicht von der Luft herrühren kann, an die es zugleich geſtellet wird. Man will aus Erfahrungen beweiſen, daß man bey manchen Krankheiten nach dem Neu- und Vollmonde eine merkliche Veränderung verſpüre, z. B. daß die Kröpfe oder die dicken Hälſe in dieſem zu- und in jenem abnehmen, daher es nicht rathſam ſey, daß man das Haupt von dem Monde im Schlafe beſcheinen laſſe; ferner, daß das Holz, welches im zunehmenden Monde gefället wird, beſſer ſey, als das im abnehmenden gefällte; daß Auſtern, Fiſche, Krebſe, Schnecken, im Vollmonde beſſer ſind, als die zu anderer Zeit; daß Hühner und Federvieh glücklicher auskriechen, und die im Vollmonde gebohrnen Thiere und das geſchlachte Maſtvieh fetter ſey. Ich will mich aber weder in die Unterſuchung, noch Beantwortung, ob eine oder die andere Wirkung gegründet ſey, einlaſſen; ſondern mache blos dieſen Schluß: Iſt es wahrſcheinlich, daß der Schein des Mondes, weil er von dem Lichte der Sonne urſprünglich entſteht, eine unmerkliche, aber doch auf die zarten Gewächſe wirkende Wärme habe; und iſt es gewiß, daß die Ebbe und Fluth eine Wirkung des Mondes und ſeines Druckes iſt. Da dieſe Abwechſelungen mit dem Laufe und dem Stande des Mondes in gewiſſen Gegenden genau zutreffen; und daher die-

ſer Druck auf die Gewächſe gleichfalls wirken kann: ſo iſt der Rath der Gärtner, welche zugleich die Witterung beobachten, nach dem Rathe des oben gedachten Adelkofers nach ſeinem Ausdrucke nicht in den Wind zu ſchlagen, ſondern es kann ceteris paribus, das iſt, wenn die Zeit und das Wetter zuſammen treffen, auch der Mondwechſel dabey zu Rathe gezogen werden. Aus dieſer Urſache habe ich auch zuweilen angemerket, was in Anſehung deſſelben, z. B. im ab = und zunehmenden Monde geſäet, gepflanzet und verrichtet werden ſoll, ohne jedoch eine bequeme gegenwärtige Witterung vorbey ſtreichen zu laſſen und auf eine zukünftige ungewiſſe zu hoffen.

## Küchengarten = Calender.

### §. 58.

### Monat Januar.

In dieſem Monate kann der Saame, welchen man beſſerer Dauer wegen bey dem Einſammlen in den Hülſen gelaſſen hat, von denſelben gereiniget, in leinenen Beuteln aufbewahrt und an einen luftigen, jedoch dem Froſte nicht ſehr ausgeſetzten Ort gebracht werden, wo die Mäuſe auch demſelben nicht Schaden zufügen können, welche zuweilen einem Gärtner keinen geringen Verluſt angerichtet haben.

Bey offenem Wetter können Früherbſen geſteckt werden, weil der Froſt denſelben nicht ſchadet; doch müſſen nicht feuchte Oerter dazu genommen werden, denn in dieſen faulen ſie leicht. Ein Gärtner drückt ſich bey dieſem Verſuche ſo aus: Aus Vorwitz habe ich im Januar bey offenem Wetter Erbſen geſteckt, ſie wären auch aufgegangen, gewachſen und hätten ſchöne Schoten getragen. Er ſetzt aber hinzu: Es ſey beſſer, man warte der rechten Zeit, bis in den Hornung und deſſelben zunehmenden Mond ab, ſo gehen ſie im neuen Lichte, oder wenn der Mond zunimmt, auf, dieſes giebt volltragende Erbſen. Doch da man ſo gar im Herbſte dergleichen ſtecket: ſo kann auch nach Be=

ſchaffenheit der Witterung dieſes im Januar geſchehen, um frühzeitige Früchte zu haben. Wenigſtens verſichert ein anderer Gärtner, er habe zu derſelben Zeit Erbſen in die Erde geſtecket, ob dieſe gleich noch nicht völlig aufgethauet geweſen, und ſie hätten reichlich getragen.

Einige legen zu Ende dieſes Monates ſchon Miſtbeete an: weil aber im Februar die Kälte gemeiniglich noch groß iſt, und die Hitze in 4 bis 6 Wochen ſehr verraucht; ſo iſt es vortheilhafter, bis in den folgenden Monat es aufzuſchieben, um Mühe und Koſten zu erſparen. Denn es würde die Wärme durch Umſchläge von neuem Miſte wieder hergeſtellt werden müſſen.

Es iſt inſonderheit darauf zu ſehen, daß die Gewächſe in den Fruchthäuſern, in den Stuben oder in den Kellern nicht durch den Froſt leiden. Iſt es aber geſchehen, ſo thut man wohl, die Gewächſe und die Erde mit kaltem Waſſer zu begießen, weil dieſes den Froſt ausziehet. In den Keller kann auch ein Topf mit glühenden Kohlen nahe bey der Kellerthüre geſetzt werden; doch müſſen der Kohlen nicht ſo viel ſeyn, daß ſie eine ſolche Hitze verurſachen, welche den Gewächſen ſchädlich werden könnte. Wenn an den Gewächſen, die man im Keller zum Verſpeiſen aufbewahrt, die Blätter gelb werden, oder zu faulen anfangen: ſo müſſen ſie bald abgenommen werden, denn ein einziges faulendes Blatt kann alles verderben. Auch muß man nach den Gefäßen, worinnen Sauerkraut oder Gurken ſich befinden, und welche in Kellern aufbewahrt werden, fleißig ſehen, daß kein Schimmel an denſelben entſtehe. Daher wiſche man die Gefäße zuweilen ab, damit ſie von außen immer trocken bleiben. Auf dieſe Art können ſie bis in die Mitte des Sommers gut erhalten werden.

Aus den Kellern kann man die darinnen aufbewahrten Wurzelgewächſe, Zwiebeln, Kohlrüben, Sellerie u. ſ. w. zur Speiſe genießen.

Bey offenem Erdboden kann man auch Miſt auf die Aecker fahren und denſelben bald eingraben oder einpflügen laſſen. Dieſes iſt beſſer als wenn er bey dem Froſt

in dem Garten liegen bleiben muß. Denn der Miſt kann deſto eher faulen und die Fruchtbarkeit ſich in dem Acker vertheilen: auch iſt die Winterkraft der Sommerkraft weit vorzuziehen, weil die Feuchtigkeit in dem Miſte, durch den Froſt, Schnee und Regen in die Erde gebracht wird. Der Saame, welcher hernach darein geſäet wird, findet alsdenn die Kräfte beyſammen; da hingegen die Sonne wenn der friſche Miſt im Frühlinge untergegraben wird, viele der beſten Theile des Saftes aus der Erde auszieheț, welche der Saame hätte bekommen können. Muß aber der Miſt bey Froſt auf das Gartenland geführt werden: ſo iſt es doch beſſer, denſelben gleich ausbreiten als in Haufen liegen zu laſſen, woraus eine ungleiche Düngung erfolgt, und da in dieſem und dem folgenden Monate gemeiniglich noch häufiger Schnee zu fallen pfleget: ſo wird derſelbe davon bedeckt und dadurch verhindert, daß der Wind denſelben nicht ſehr austrocknen kann.

## Monat Februar.

In dieſem Monate werden die Miſtbeete meiſtentheils angelegt. Einige thun es bald nach Lichtmeß und alſo zu Anfange dieſes Monates, weil doch 4 bis 5 Tage vergehen, ehe die große Hitze verraucht, und man darein ſäen kann. Man ſäet darein denjenigen Saamen, welcher die Kälte dieſes Monats im Lande noch nicht vertragen kann, als: Carviol, Melonen, Gurken, Sallat, Radießgen und überhaupt dasjenige, was man zeitig genießen will, oder früh zu verpflanzen geſonnen iſt. In eben dieſem Monate, jedoch mehr gegen das Ende deſſelben, können auch Frühbeete angelegt werden. Dieſes ſind, wie ſie oben beſchrieben worden, Beete, zu denen man die Lage an einer Mauer gewählt, woran die Sonne den größten Theil des Tages ſcheint, und die ſo zubereitet werden, daß blos ein guter Theil Pferdemiſt und fruchtbare fette Erde dazu genommen wird. Darein ſäet man den Saamen ſolcher Pflanzen, die man zeitig verſetzen will, als: Kohlrüben, Sellerie, Carviol, u. ſ. w. Sie werden allenfalls nur mit Bretern oder Strohmatten bedeckt; dieſe liefern doch

eine ziemliche Anzahl Pflanzen zum Verſetzen, die noch tauglicher ſind als diejenigen zu ſeyn pflegen, die aus den hitzigen Miſtbeeten in das freye Land verſetzt worden ſind. Werden ſie auch zuweilen mit Fenſtern verſehen: ſo machen dieſe doch wenig Koſten, da dieſe Frühbeete wenig Raum einnehmen.

Wenn in dem vorigen Monate das Gartenland noch nicht gedüngt und umgegraben worden: ſo ſoll es in dieſem Monate geſchehen, woferne der Boden offen und die Witterung günſtig iſt. Denn an vielen Orten iſt in manchen Jahren die Erde noch gefroren und mit Schnee bedeckt.

Die Artiſchocken, die im Garten ſind gelaſſen worden, können bey Sonnenſcheine zuweilen aufgedeckt werden, damit ſie etwas austrocknen, weil ſie ſonſt leicht faulen würden, müſſen aber bey feuchtem und kaltem Wetter, ſonderlich des Nachts wieder zugedeckt werden. Auch muß öfters nach denſelben geſehen werden, damit die Mäuſe ihnen keinen Schaden zufügen, welche denſelben gerne nachgehen. Eben dieſe Vorſicht ſoll in Anſehung der Saamenkräuter, und der Gewächſe, die in dem Keller bis zum Frühlinge aufbewahret werden, um in demſelben Saamen zu tragen, öfters angewandt werden.

Viele Gartenbücher geben den Rath, in dieſem Monate allerley Saamen in das Land zu ſäen. Es ſind dieſelben ſonderlich: Sallat, Gartenkreſſe, Peterſilie, Spinat, Paſtinak, ſonderlich Zwiebeln (welche auch deswegen Hornungszwiebel genannt werden) und andere. Ehedem war man der Meynung, daß an dem Matthias Tage den 25 Februar (von welchem man hier das Sprichwort hat: Mattheus bricht Eis; findet er keins, ſo macht er eins) alle Kohlgewächſe müſten geſäet werden. Denn ſie hielten dafür, daß es an dieſem Tage oder doch um dieſelbe Zeit thauen würde, da vorher ſtarker Froſt geweſen. Weil aber nach dieſem Tage oft noch große Kälte einfällt: ſo iſt es viel zu zeitig, doch kann dergleichen Saame in Blumennäpfe um dieſe Zeit geſäet, und

die Näpfe können in Zimmern an die Sonne hinter das Fenſter, auch zuweilen an die Luft, geſetzt werden.

Frühe Erbſen und Saubohnen ſind der Gefahr zu erfrieren nicht ſo ſehr unterworfen. Unter dieſe kann auch Möhrenſaame geſtreuet werden. Die letztern wachſen hernach, wenn die erſtern weggenommen worden ſind. Wenn ſie an eine Mauer geſteckt werden, wo ſie die Mittagsſonne haben: ſo werden ſie deſto eher gerathen. Sie müſſen aber vorher nicht eingeweicht werden.

Da man die Gruben, in welchen viele Gewächſe aufbewahrt werden, der Kälte wegen noch nicht eröffnen kann: ſo liefert noch der Keller die darinnen aufbehaltenen, als: Ober= und Unterkohlrüben, rothe Rüben, Sellerie, Erdtoffeln, Meerrettig, Peterſilienwurzeln u. ſ. w.

## Monat März.

Die Miſtbeete, welche im vorigen Monate angelegt worden ſind, müſſen jetzo durch Umſchläge von warmen Pferdemiſt wieder erwärmet werden, wenn die vorige Wärme größtentheils vergangen ſeyn ſollte. Dieſes geſchieht, wenn man dergleichen friſchen Miſt, ſo bald er aus dem Stalle gekommen iſt, auf einen Haufen bringen und 3 Tage liegen läßt, damit er ſich erhitze. Denſelben legt man auswendig an die Ränder des Beetes ſo hoch als dieſelben ſind, und tritt ihn feſt an. In 24 Stunden wird die Hitze in das Beet eingedrungen ſeyn und die Gewächſe werden gedeihen. Da ſich aber die Dunſt in das Beet ſtark ziehet: ſo muß das Lüften zu rechter Zeit vorgenommen werden, damit die Gewächſe nicht faulen. Sind aber im vorigen Monate noch keine Miſtbeete angelegt worden: ſo kann es ganz füglich noch jetzo geſchehen. Man läßt ſie 4 bis 5 Tage liegen, bis die größte Hitze verraucht iſt, ehe man denſelben den ihnen beſtimmten Saamen mit Vortheil anvertrauen kann.

Man ſäet alsdenn den Saamen der Gewächſe, die man zeitig genießen will, als: Sallat, Radießgen, Gurken, Melonen u. ſ. w. und diejenigen, welche man früh ins Land verſetzen will, und deren Saame wegen der Kälte

darinnen nicht aufgehen und wachſen kann, als: Blumen= und anderer Kohl, Sellerie, Kohlrüben, u. ſ. w. Bey dieſen letztern iſt zu bemerken, daß man die Beete nicht mit Fenſtern bedeckt, weil ſie ſonſt zu geſchwind und hochbeinigt wachſen. Denn dieſe leiden durch eine, etwas kalte Luft oder von dem geringſten Froſte, wenn ſie hernach ins freye Land verſetzt werden. Daher iſt es beſſer, ſolche Frühbeete mit Strohmatten zu bedecken, wodurch verhindert wird, daß ſie bey einer ihnen nicht zuträglichen allzugroßen Wärme geil in die Höhe ſchießen.

Das Gartenland kann nunmehro zugerichtet, gedüngt, gegraben und zum Theil beſäet werden, weil doch in dieſem Monate zuweilen ſchöne Witterung zu ſeyn pfleget. Iſt dieſe: ſo wird der Spargel geſäet und gepflanzet, die Stöcke der Artiſchocken verſetzt, oder doch, wenn dieſes nicht nöthig iſt, denſelben die Setzlinge abgenommen und dieſe verpflanzet.

Es kann auch vielleicht gegen Ende dieſes Monates Sallat, Kohl, Kohlrüben, Peterſilie, Möhren, Paſtinak, Spinat, Fenchel, Anis, Knoblauch, Sauerampfer, Wermuth, Radießchen, Gartenkreſſe geſäet werden, ſonderlich wenn denſelben ein Platz eingeräumet werden kann, welcher die Morgen= und Mittagsſonne hat, auch kann junger Meerrettig eingelegt, Calmus verpflanzt, und Schnittlauch verſetzt werden.

In dem Keller wird nach den Gewächſen geſehen, daß ſie nicht ausſchlagen, zumal wenn ſie nicht ſtark beſchnitten worden ſind. Zwar brauchet man das grüne Kraut von den Peterſilienwurzeln an ſtatt der Schnittpeterſilie, welche noch mit Schnee bedeckt iſt: aber beyde haben nicht die gehörige Kraft und den ordentlichen Geſchmack. Der Keller liefert auch noch die lange dauernde Gewächſe, als: Kohlrüben, rothe Rüben, Erdrüben, Erdtoffeln, Sellerie, u. ſ. w.

Auch können einige zum Saamenziehen beſtimmte Gewächſe ins freye Land gepflanzet werden, als: Möhren, Kohlrüben, u. ſ. w.

Zu Ende dieſes Monats können vielleicht noch Erdbeerenkraut, Kreſſe, Benedictenwurzel, Löffelkraut, Liebſtöckelwurzeln geſammlet werden.

## Monat April.

Was im vorigen Monate wegen Kälte, Froſtes und Schnees in offenem Lande nicht hat vorgenommen werden können, kann in dieſem meiſtentheils geſchehen, obgleich freylich noch eines und das andere bey ungünſtiger Witterung bis zu Anfange des folgenden Monats wird müſſen verſchoben werden. Hat das im Herbſt liegen gebliebene Erdreich im vorigen Monate nicht gedüngt und umgegraben werden können: ſo iſt es nunmehr die höchſte Zeit und dieſes wird auch die Witterung, wenn nicht allemal zu Anfange, doch in der Mitte dieſes Monates, verſtatten.

Der Saame von den mehreſten Gartengewächſen, welchen man bis jetzo noch nicht hat ſäen können, kann jetzo mit mehrerer Hoffnung geſäet werden; doch muß man denſelben ſchon zuweilen begieſſen, wenn trockenes Wetter erfolgen ſollte. Wer nicht Stöcke genung von Artiſchocken hat, um ſie durch Zertheilen, wie oben in dem Verzeichniſſe §. 14. angemerket worden iſt, hinlänglich fortzupflanzen, derſelbe ſäet den Saamen nunmehro in ein Beet, das tief gegraben und mit verfaultem Kühmiſt gedüngt iſt. Die im Lande ſtehenden Artiſchocken, welche man den Winter über vor der Kälte mit Laub, Stroh, trockenem Miſte oder Erde zugedeckt hat, werden nunmehr aufgedeckt, wofern es nicht ſchon im vorigen Monate hat geſchehen können: man befreye ſie von allen gelben und faulen Blättern, wovon ſie Schaden leiden; man lockere auch das Erdreich etwas auf, damit die Sonne deſto beſſer auf die Wurzel wirken könne. Sind aber um dieſe Zeit und auch gegen das Ende dieſes Monats noch Reife zu vermuthen: ſo iſt es beſſer, das völlige Aufdecken noch aufzuſchieben.

Sind die Spargelbeete den Winter über mit Pferdemiſt bedeckt worden: ſo kann derſelbe nun weggeräumt, und die Erde aus eben der Urſache, damit die Sonnenſtrahlen deſto beſſer eindringen können, gelüftet werden.

Alle Arten von Sallat, ſonderlich der Forellenſallat mit ſchwarzen Saamen, der gelbe Berliner mit weiſſen etwas ins bläuliche fallenden Saamen und der gelbe und braune Schmalzſallat mit bläulichen Saamen können geſäet werden. Man hat auch eine Art, welcher einen prächtigen Namen führet und Auſterſallat heißt. Er wächſet ſehr hoch, ſeine Blätter werden eine Spanne breit und drey Viertel Ellen lang, macht aber keinen Kopf, ſchmecket ſehr wäſſericht und iſt hart.

Auch iſt es noch Zeit, Möhren, Paſtinack, rothe Rüben, Körbelkraut, wie auch Gartenkreſſe zu Anfange dieſes Monats und Bohnen gegen das Ende deſſelben zu ſäen und zu ſtecken. Die Meliſſe kann um dieſe Zeit durch Saamen, durch Zertheilung der Stöcke und abgeſchnittene Zweige vermehret werden.

Das türkiſche Korn und der türkiſche Waitzen wird auch zu Ende dieſes Monats in zwey Zoll tiefe Löcher gelegt. Einige weichen beydes 24 Stunden vorher in Waſſer ein, damit es deſto eher aufgehet. Da aber noch Reife erfolgen können: ſo iſt es dem Erfrieren leichter unterworfen; es iſt alſo rathſamer, bey großer Dürre daſſelbe zu begießen. Mit den Kürbiſſen und Gurken iſt's eben der Fall, welche durch einen eben nicht harten Froſt leiden, wenn ſie um dieſe Zeit geſtecket werden.

Die im vorigen Monate in Miſt = oder Frühbeete und in Näpfe geſäeten und gezogenen Pflanzen von Kohl, Kohlrüben, Blumenkohl, können jetzo ſchon verſetzt werden. Zwiſchen zwo Kohlpflanzen kann auch eine Sallatpflanze ſtehen, welche weggenommen wird, ehe die Kohlpflanzen ſtark wachſen. Da der Carviol zärtlicher iſt, als andere Kohlarten: ſo hat ein Gärtner, um denſelben vor den noch einfallenden Fröſten zu verwahren, das Mittel angewandt, daß er an den Seiten des Beetes Pfähle, dergeſtalt eingeſchlagen, daß ſie einen Schuh hoch über der Erde geſtanden. Auf dieſe Pfähle hat er Stangen gelegt, und ſie bis in die Mitte des Maymonats liegen laſſen. Kommt nun *), ſagt er, bis dahin Froſt, welches zu

*) Schocherts Gärtner aus der Erfahrung S. 98.

vermuthen iſt: ſo decke ich Erbſenſtroh darauf, und laſſe es ſo lange liegen, bis die Witterung wieder gelinde iſt. Auf ſolche Art habe ich ſtets meine frühen Pflanzen vor dem Froſte bewahrt. Freylich, ſetzt er hinzu, koſtet es viele Mühe: aber wer thut nicht alles um ſeine Früchte zu erhalten? Und es iſt doch auch ſchön, wenn man ſeine Mühe mit Früchten belohnet ſiehet, die noch niemand hat, als derjenige, welcher mit uns fleißig geweſen iſt.

Erdtoffeln können zu Anfange dieſes Monats gelegt werden, weil ſie, wenn das Kraut auch erfriert, nicht leicht einen andern Schaden leiden, als daß ſie kleiner, und weniger an der Zahl zu ſeyn pflegen; trift aber die Witterung zu: ſo hat man die Erdtoffeln einige Wochen zeitiger.

Dasjenige was man bisher in Kellern, Gruben und ſonſt den Winter über zum Saamentragen aufbehalten hat, als: alle Arten von Kohl, Kohlrüben, Möhren, Paſtinack und Wurzeln werden in das freye Land verſetzt, nachdem man die gelben und faulen Blätter abgenommen hat.

Da es ſchwer iſt, Carviolſaamen ächt und gut zu bekommen: ſo verlohnt es ſich wohl der Mühe, denſelben ſelbſt zu ziehen, wenn auch Koſten und Arbeit dazu erfordert werden, zumal da derſelbe ziemlich theuer iſt. Oben gedachter Gärtner giebt S. 99. eine Anweiſung, wie in dieſem Monate damit zu verfahren iſt. Da ich wenigſtens ſie nirgends ſo genau beſchrieben gefunden habe: ſo halte ich es für nöthig, ſie anzuführen. So bald man ſeine fertigen Pflanzen aus dem Miſtbeete ins Land gepflanzet hat: ſo läßt man in der Länge des Miſtbeetes, zween und einen halben Schuh breit von einander die Pflanzen ſtehen. Von dieſen Pflanzen wird man viel eher, als von denen, welche ins Land geſetzt worden, Blumenkohl bekommen. Siehet man nun, daß ihre Blumenhäupter die gehörige Größe erreicht haben: ſo umſchlägt man das Miſtbeet noch einmal mit Bretern, und zwar ſo, daß es an der Mitternachtsſeite 5 Schuh und an der Mittagsſeite 3 Schuh hoch wird. Alsdenn legt man

Fenſter darauf, da im März bey den Miſtbeeten zu den Kohlgewächſen Bretter hinlänglich waren: aber jetzo Fenſter zum Saamenziehen nothwendig ſind, damit die Sonne deſto ſtärker auf die Blumenſtauden wirke und dieſe dadurch eher zur Blüthe gebracht werden, doch muß das Luftgeben nicht verſäumet werden, damit ſich die Stauden nicht übertreiben; auch ſolche nicht zu viel begießen, damit ſie nicht faulen, u. ſ. w. — Will man von durchgewinterten Blumenpflanzen Saamen ziehen: ſo pflanzet man ſie an eine Mauer, welche die Mittagsſonne hat, ohngefehr einen Schuh von der Mauer, daſelbſt wartet man ſie, bis ihre Blumenhäupter ihre Vollkommenheit erreicht haben: alsdenn macht man auf die vorgeſchriebene Art, eine Einfaſſung, die auf der Seite an der Mauer fünf Schuh und an der Mittagsſeite drey Schuh hoch zu liegen kommt u. ſ. w.

In dieſem Monate können Gänſeblümel = Baldrian = Liebſtöckel = Saurampfer = Scorzonerenwurzeln, Calmus, Löffelkrautblätter und Blüthe geſammlet werden.

## Monat May.

Es kann noch Kreſſe geſäet werden, damit ſie mit dem jungen Sallat kann vermiſcht werden. Denn der Kälte wegen hätte man ſonſt nicht ſo lange warten dürfen, weil ſie geſchwinder wächſet.

Blumen = und andere Arten von Kohl, ſonderlich auch Welſchkraut wird von denjenigen, welche denſelben ſo lange ſtehen laſſen, bis er gefriert, in der Mitte des Mayes und nach der Meynung eines Gärtners nicht früher oder ſpäter als ohngefehr um Bernhardinus, welcher den zwanzigſten May einfällt, geſäet. Nun iſt es wohl gewiß, daß der ſpät geſäte Kohl, wenn er im Herbſt einen Reif bekommen hat, von einem beſſern Geſchmacke iſt, als derjenige, der im Sommer genoſſen wird: unterdeſſen kann er doch, wenn er zeitiger geſäet worden, ſchon zu Johanni zum erſtenmal abgeblattet werden. Das Welſchkraut iſt allerdings im Herbſte dem zeitigern vorzuziehen. Es iſt reiner und wohlſchmeckender. Im Auguſt 1792. hatte man hier ſchon die ſchönſten Häupter deſſelben: ſie waren

aber zum Theil inwendig vom Ungeziefer ſo verunreiniget, daß der beſte Theil, wie ich verſichert worden bin, hat müſſen weggeworfen werden.

Spinat wird jetzo noch deswegen geſäet, damit man junges und friſches Kraut habe, da man bisher ſich mit dem Spinat hat begnügen müſſen, der über Winter geſäet worden. Weil dieſes Kraut gar zu gerne aufſchießt: ſo ſoll man es zu äußerſt im abnehmenden Monde ſäen.

Es werden auch noch Zwiebeln, Möhren, rothe Rüben, Rettige, Cichorie geſäet. Einige halten auch dafür, daß der May, und nach der Mitte dieſes Monats die beſte Zeit ſey, Kohlrüben zu ſäen. Denn wenn dieß zu früh geſchiehet, und dieſelben alſo auch, zu früh verpflanzet würden: ſo trieben die meiſten in Stengel und würden holzig. Wenn ſie nur fleißig begoſſen werden: ſo können ſie in der Mitte des Junii verſetzt werden. Es iſt gewiß, daß manche Kohlrüben holzig ſind: wäre nun das zeitige Säen Urſache, ſo wäre es rathſamer, daß diejenigen, welche ihre gehörige Größe erlangen, die andern aber, welche jung mit ihrem Kraute beſonders verkauft werden ſollen, ſpäter geſäet und verpflanzet würden. Denn die erſtern frühen verpflanzet man ſchon in dieſem Monate, um ſie zu genießen, wenn das Kraut noch jung und die Rübe etwan wie ein borſtorfer Apfel groß iſt.

Meerrettig, Erdtoffeln, Unterkohlrüben, Radießgen, werden zuweilen auch noch geſäet und geſteckt. Bohnen aber müſſen bey dem Anfange dieſes Monats gelegt werden. Auch mit den Gurken kann man es nicht länger anſtehen laſſen. Zwar giebt ein Gärtner den Rath, daß man ſich nach der Witterung richten müſſe. Wenn ſie kalt wäre: ſo müſſe man das Stecken der Gurkenkörner ſo lange aufſchieben, bis ſich warmes Wetter einſtelle. Denn wenn man es im kaltem Wetter thun wollte, da das Erdreich noch alle Kälte bey ſich hat: ſo gienge der größte Theil des Saamens verlohren und würde in der Erde verfaulen. Unterdeſſen, da die frühen Gurken allemal angenehmer und in höherm Preiße ſind als die ſpätern: ſo muß ein Gärtner ſchon etwas wagen. Da ſie gemeinig⸗

lich in Linien gelegt werden; ſo kann man auf beyden Seiten derſelben Kopfſallat pflanzen. Denn ehe die Gurken erwachſen ſind und ihre Ranken auf der Erde fortlaufen: ſo wird der Sallat ſchon gebraucht und alſo von dem Beete weggenommen: doch kann hier und da ein Sallatkopf zum Saamentragen ſtehen bleiben.

Kürbiſſe müſſen auch, wenn es nicht eher geſchehen, geſteckt werden. Können ſie an Geländern hinauf gezogen werden; ſo werden ſie eher reif als diejenigen, die auf der Erde liegen. Die Flaſchen = Aepfel = und Birnkürbiſſe ſteckt man lieber in Blumentöpfe und verſetzt ſie, wenn man ſie gehörig gewartet hat, gegen das Ende dieſes Monats ins Land. Das erſtere iſt deswegen nöthig, weil ſie ſchwer aufgehen, wofern nicht warme Witterung einfällt; und das andere deswegen nützlich, weil ſie bey dem geringſten Reife wegen ihrer Zärtlichkeit erfrieren.

Verſetzt werden nunmehr Kohl = Sellerie = und andere Pflanzen, Sallat, Melonen und Kürbiſſe, welche im Frühbeete oder in Näpfen aufgegangen ſind: Calmus, Porree, Majoran und andere Kräuter.

Ueberhaupt verpflanzet man in dieſem Monate alle Arten von Gewächſen, welche ihre gehörige Größe erreicht haben, begießet ſie bey trockenem Wetter ſo oft, als es nöthig iſt, jätet ſie und hält ſie vom Unkraut rein: auch ſucht man ſie vor dem Ungeziefer, ſonderlich vor den Erdflöhen zu verwahren. Man ſchlägt dawider zwey Mittel vor: das erſtere iſt, daß man Kohlenſtaub, Aſche und zerſtoßene Gerberlohe darauf ſtreue, das andere: daß man Radießgen dazwiſchen ſäe, welche den Erdflöhen angenehmer ſeyn ſollen, als andere Pflanzen, die daher von denſelben verſchont werden.

Die zarten Gewächſe, die von der Kälte leicht Schaden nehmen, ſollen nicht eher als in der Mitte dieſes Monats nach den Tagen Pancratius und Servatius, welche den 12 und 13 May einfallen, deswegen in das freye Land geſetzt werden, weil nach denſelben gemeiniglich keine Reife mehr vermuthet werden.

Die Gewächſe, welche zu dicke oder zu nahe an einander ſtehen, werden überzogen, die beſten davon verſetzt und die übrigen verbraucht, z. B. Erdrüben mit ihrem Kraut, kleine Möhren, welche mit Schoten gekocht werden. Es kann auch ſchon Spargel geſchnitten werden. Von Kräutern ſammlet man Angelicawurzeln, Ehrenpreis, Beyfußgipfel, Camillen, Cardobenedictenblätter, Gänſeblümel, Hollunderblüthe, Iſop, Kornblumenblüte, Liebſtöckelblätter, Wegwartblätter, Wermuth, u. ſ. w.

## Monat Junius.

Man ſäet weiſſe Rüben, Spinat, Endivien, Cichorien, den letzten Braunkohl, um ihn gegen Jacobi zu verſetzen, Rettige, Radießgen und andere Arten. Man legt noch Gurken ins freye Land und Melonenkerne ins Miſtbeet; ſteckt auch noch Bohnen, um ſie ſpät grün zu haben. Erfrieren auch in dem Herbſte die noch unreifen Bohnen in den Schoten: ſo ſind ſie doch wie die reifen zum kochen dienlich und haben ſo gar einen beſſern Geſchmack als die reifen. Verſetzt werden noch verſchiedene Pflanzen, auch Kürbiſſe, ſonderlich, der Sallat, der im vorigen Monate geſäet worden, damit, wenn die erſtere ſchoſſet, dieß zweyte an jene Stelle treten könne. Wenn von Saamen etwas zeitig iſt: ſo wird er abgenommen.

Der Knoblauch wird gebunden, und die Zwiebeln werden mit dem Fuße etwas niedergedrückt, damit ſie nicht in Saamen ſchießen.

Die Erde wird um diejenigen Pflanzen aufgelockert, welche es erfordern, als Blumen= und anderer Kohl, Sellerie u. ſ. w. und die Erdtoffeln angehäufelt, die Melonen geſäubert. Das Jäten und Begießen wird auch in dieſem Monate und in den folgenden, wie es ſich von ſelbſt verſteht, ſo lange fortgeſetzt, als es nöthig iſt, ohne deſſelben weiter zu gedenken.

Aus den Miſtbeeten hat man nunmehr Melonen und Gurken, auch dieſe zum Theil ſchon aus dem freyen Lande und eben daher Kopfſallat, Kohl, Rettige, Radießgen, Kohlrüben, Möhren, Erbſen, Spargel, Spinat, Artiſchocken, allerley Zwiebel, Schnittlauch und Kräuter.

Von Kräutern inſonderheit kann man ſammlen; Andorn, Baldrian, Baſilien, Beyfuß, Portulac oder Burzelkraut, Cardobenedicten, Camillen, Ehrenpreisblüte, Knoblauchkraut, Krauſemünze, Kümmel, Löffelkrautſaamen, Majoran, Meliſſe, Ochſenzungenblume, Peterſilie, Rautengipfel, Salbeyblüte, Sauerampferſaamen, Tauſendgüldenkraut, Wegwartblüte, Zwiebeln und andere.

## Monat Julius.

Man ſäet Endivien, ohngefehr 14 Tage vor Jacobi, Winterrettige, weiſſe Rüben, Sallat, der im September noch Häupter giebt; Möhren zu Ende dieſes Monats, um dergleichen im Herbſte noch jung und im Frühlinge zeitig zu haben. Weil der Saame bey großer Dürre lange liegt; ſo kann in einen Blumennapf, der halb voll Sand iſt, ſo viel Möhrenſaamen mit dem Sande vermiſcht, derſelbe 3 Tage nach einander am jedem Tage 2 bis 3 mal begoſſen und geſäet werden. Er gehet alsdenn in 8 Tagen auf, da derjenige, welcher nicht ſo aufgequellet worden iſt, wohl erſt in 4 Wochen aufzugehen pflegt; auch Peterſilienſaamen, um im Herbſt junges Kraut zu haben, weil das alte keinen ſolchen Geſchmack hat; da er aber bey der dürrer Witterung faſt noch ſpäter aufgehet als die Möhren; ſo kann er wie dieſe in einem Napfe mit Sande aufgequellet werden. Man ſprengt auch Körbelkraut und Kreſſe nach, um ſie ſpät zu haben, legt Erbſen, als die letzte Frucht für dieſen Sommer, und Bohnen, welche im September zum Eſſen tüchtig ſind, oder mit Salz oder mit Eſſig zum Gebrauch im Winter eingelegt werden.

Man verpflanzt den Sallat, der im vorigen Monate geſäet worden, Kohl, Endivien und alle Pflanzen, die ihre gehörige Größe erlangt haben.

Die Zwiebeln können niedergedrückt, Melonen geſchnitten und in Ordnung gelegt, unter die Kürbiſſe Ziegel oder Bretgen, damit ſie nicht faulen, gethan werden; von den erſten Gurken können einige zum Saamen ſtehen bleiben, weil vielleicht die andern nicht ſo gut gerathen dürften, und an die Kartoffeln wird Erde angehäufr.

Der Saame von allerhand Kohlarten, Möhren, Peterſilie, rothen Rüben, Cichorie, Spinat, frühen Erbſen, großen Garten= oder Saubohnen, Körbel u. ſ. w. wird zum Theil abgenommen, da derſelbe in dieſem uud dem folgenden Monate öfters reif wird.

Aus dem Garten erndtet man nun Melonen, Artiſchocken, Karviol, allerley Kohl, Gurken, gelbe und weiſſe Rüben, Radießgen und Rettige, Zwiebeln, Scharlotten, Knoblauch, nebſt allen Sallat= und Suppenkräutern, u. ſ. w. Majoran, Thimian, Iſop, Beyfuß, Camillen, Cardobenedicten, Wermuth, Lavendel, Salbey und andere, die man im vorigen Monate noch nicht hat ſammlen können. Die meiſten werden des Morgens abgeſchnitten, in Bündel gebunden und auf dem Boden ſo, daß die Sonne ſie nicht beſcheinen kann, an einem luftigen Platze, im trocknen, aufgehangen.

## Monat Auguſt.

Es können noch geſäet werden: Radießgen und Winterrettige, um ſie über Winter zu haben; Braunkohl, Weißkraut und Carviol, welche fleißig begoſſen werden müſſen, um ſelbige über Winter zu verpflanzen, Spinat der noch im Herbſte und in Winter trägt, Kreſſe, Möhren, Peterſilie, auch ſpäter Sallat kann man an den Orten nachſprengen, an welchen der vorige ſchon ausgezogen worden.

Verpflanzet werden: der im vorigen Monat geſäete Kopf= und Endivienſallat, Setzlinge von Artiſchocken; die alten Stauden werden abgehauen, wenn die Früchte abgenommen worden; der um Jacobi zu Ende des vorigen Monates geſäete weiſſe und braune Winterkohl, welcher an ein Gebäude oder an eine Mauer ſicher vor dem Nordwinde verſetzt wird.

Der reife Saame wird geſammlet von Kohlgewächſen, damit er nicht überreif werde und ausfalle, oder von Vögeln verzehrt werde; ſie werden daher zur rechten Zeit auf einen luftigen Boden oder ſonſt an einen Ort gebracht, wo ſie vollkommen trocknen. Die Saamengurken ſind reif, wenn ſie die Farbe der reifen Pommeranzen haben und werden alsdenn abgenommen. Der Möhrenſaamen wird

auch auf einem luftigen Boden aufbewahret, bis er abgerieben oder abgedroſchen wird. Die ſpäten Erbſen und die reifen Bohnen werden abgenommen, die junggeſäeten Zwiebeln und der Knoblauch, der im künftigen Frühlinge zu verpflanzen ſind, werden ausgeleſen, und über Winter aufgehoben.

Die Melonen müſſen fleißig gewartet, den Kürbiſſen Breter untergelegt, die überflüßigen Ranken derſelben abgeriſſen, an jeder Ranke nur 2 bis 3 Kürbiſſe gelaſſen, und die Spitzen geſtutzt, die Zwiebeln niedergetreten, die Erde aufgelockert und bey großer Dürre begoſſen; dieſelbe an die Gewächſe, bey denen es nöthig iſt, angehäufet, und die Raupen von denſelben abgeleſen werden, ehe ſie überhand nehmen.

Man erndtet Artiſchocken, Melonen, Carviol, Erbſen, Bohnen, Möhren, Rüben, Kopfſallat, Endivien, Gurken, Zwiebeln, Kohlrüben, Weißkraut, Kartoffeln, u. ſ. w.

Von Kräutern ſammlet man Majoran, Salbey, Thimian, Pfefferkraut, Iſop, Anis, Sauerampfer, Benedicten und Wegewartwurzeln, Wermuth, blühende Gipfel und Blätter.

## Monat September.

Geſäet können noch werden: Spinat, Kohl, Kohlrüben, Carviol und Kopfſallat zu Anfange des Monats, um dieſelben im Frühlinge zu verpflanzen: ferner Paſternack, Peterſilie, Körbel= und Löffelkraut, wie auch Monatradießgen. Ueberhaupt alles, was im vorigen Monate hat können geſäet werden, aber noch zurückgeblieben iſt, kann in dieſem nachgeholt werden.

Verſetzt werden: Calmuswurzel, die Winterkohlpflanzen, Endivien, und die meiſten, die im vorigen Monate hätten können verpflanzet werden.

Inſonderheit kann man Carviol, Weißkraut und dergleichen, welche im vergangenem Monate geſäet worden, in große Kaſten pflanzen, in welchen ſie ſo lange in freyer Luft ſtehen bleiben, bis es kalt zu werden anfängt, worauf

man ſie in ein warmes Winterbehältniß bringt. Wer kein Fruchthaus oder ſonſt andere Gelegenheit dazu hat: derſelbe richte um Michaelis ſich einen Wintergarten im Keller zu, laſſe feine ſandige Erde darein bringen, und ordentliche Beete darein machen. In dieſelbe pflanze er ſeine Gartengewächſe, welche er aufbewahren will, ehe es zu gefrieren anfängt. Man erndtet Kohlrüben, von denen man das Kraut und die Nebenwurzeln abſchneidet, damit die Rüben rein werden, alsdenn werden ſie an einen trocknen Ort gelegt, damit der Sand und das Erdreich, das noch an denſelben klebt, vollends abfalle, und alsdenn in Gruben oder Kellern verwahrt. Die Kartoffeln werden nunmehro, wenn das Kraut dürre zu werden anfängt, aus der Erde genommen, von denſelben werden die großen und mitlern ausgeleſen: die kleinen bleiben für das Vieh, die großen werden in Kellern und Gruben zur Speiſe für die Menſchen aufbehalten und die mitlern zur Ausſaat auf den künftigen Frühling aufgehoben. Das Weißkraut wird abgeſchnitten und die großen feſten Häupter mit den Wurzeln ausgehoben und zum Saamentragen, wie auch der Blumenkohl zum Wintergebrauch und Kopfſallat eben dazu mit den Wurzeln darein geſetzt. Dieſer letztere kann auch in große Kaſten gepflanzt und dieſe in einen luftigen Keller gebracht werden, um zu ungewöhnlicher Zeit etwas ſeltenes zu haben. — Die Bohnen werden abgenommen, ſo bald ſie reif ſind, damit die Schoten bey großer Dürre nicht aufſpringen, bey anhaltender Näſſe nicht aufquellen oder durch den Froſt nicht Schaden leiden. Sie können einige Zeit, und diejenigen, welche man zum Saamen beſtimmt hat, bis in den Frühling in den Schoten bleiben. — Die Saamengurken und Kürbiſſe nimmt man ebenfalls ab, legt ſie allenfalls hinter die Fenſter, daß ſie vollkommen reif werden. — Das Wurzelwerk wird ausgegraben: die Zwiebeln, wenn ihre Blätter gelb werden, Möhren, von denen man die großen, die lange und kleine Nebenwurzeln haben, zum Saamentragen ausließt, Rettige, rothe Rüben, Paſtinack, Peterſilien- Cichorien- Selleriewur-

zeln und dergleichen werden aus der Erde genommen. — Doch können viele der Ober = und Unterfrüchte nach ihrer eigenen Beſchaffenheit und nach Gelegenheit der Witterung bis in den folgenden Monat und das Welſchkraut ſo lange, bis es einen Reif bekommen hat, im Erdboden ſtehen bleiben.

Winterendivien werden oben zuſammen gebunden. — Die Stengel von den Artiſchocken werden abgenommen und von dem Unkraute gereiniget, damit ſie hernach zu rechter Zeit bedecket und zugedecket werden können. Der Saame, welcher im vorigen Monate noch nicht reif geworden iſt: Fenchel = Kümmel = Liebſtöckel = Rautenſaamen, Spargelkraut nebſt den rothen Beeren, Wacholderbeeren, werden in dieſem Monate meiſtentheils vollends geſammlet.

## Monat October.

Geſäet können noch werden Möhren, Zuckerwurzel, Erbſen u. ſ. w. Verpflanzt werden die Winterpflanzen, Sallat, Kohl, Kohlrüben u. ſ. w.

Eingeerndtet werden diejenigen Gewächſe, welche im vorigen Monate noch in dem freyen Lande haben bleiben können, als: Cichorienwurzeln, von denſelben wird das Kraut abgeſchnitten; jedoch von denen, welche zum Saamentragen auf das künftige Jahr beſtimmt ſind und wozu man große und die beſten Wurzeln erwählt, wird es ſo abgedrehet, daß das Herz an der Wurzel bleibt. Diejenigen Wurzeln, denen das Kraut abgeſchnitten worden, werden in ein Gefäß mit Waſſer gethan, und umgerührt, damit die Erde abgehe, die hernach vollends mit den Händen abgewaſchen wird. Wenn die Wurzeln rein ſind: ſo werdrn ſie mit einem Meſſer in kleine Stücke geſchnitten, an der Sonne oder auf dem Ofen gedörrt und in Büchſen oder Beuteln bis zu dem Gebrauch unter den Caffee, aufgehoben. — Die Endivien, welche man im vorigen Monate aufgebunden hat, hebet man mit der Wurzel aus der Erde und pflanzet ſie in Gewächshäuſer oder Keller in

Sand, ſo, daß eine Staude die andere nicht berühret, weil ſie ſonſt faulen. Wenn ſie nach dem Ausgraben an einen trockenen Ort gebracht werden, wo ſie 14 Tage können liegen bleiben und hernach erſt eingeſchlagen werden: ſo ſollen ſie ſich länger halten. — Peterſilien = und Selleriewurzeln können im Keller in Sand gelegt werden. Wenn man Grünes von denſelben haben will: ſo müſſen ſie nicht tief beſchnitten und ſo eingeſchlagen werden, daß das Kraut frey bleibt: auch werden ſie begoſſen, damit das Kraut nicht verwelke. Auf dieſe Art kann man grünes Peterſilien = und Selleriekraut im Winter haben. Zwar hat dieſes freylich nicht die Kraft, wie das im Freyen gezeugte und die Wurzel verlieret auch etwas von ihrem Geſchmacke: doch kann es einigen angenehm ſeyn, im Winter, wenn alles mit Schnee bedeckt iſt, etwas Grünes aus ſeinem Keller zu haben. — Der Meerrettig, wird ausgehoben, das Kraut abgenommen, die Wurzeln werden gereiniget und in Kellern verwahrt, die Wurzeln aber in feuchten Sand bis zum Frühlinge gelegt. — Wenn man die Winterrettige aufnimmt: ſo ſuche man die rundeſten und ſchwärzeſten, die keine weiſſe Flecken haben, zum Saamentragen aus: die andern müſſen im Keller feuchte aufbewahret werden, denn ſonſt werden ſie pelzig und ſchmecken bitter. — Ueberhaupt werden in dieſem Monate alle Küchengewächſe, die nicht den Winter über in der Erde bleiben können und ſollen, aus derſelben genommen, als: Kohl, Kohlrüben, Unterkohlrüben, Carviol, Welſchkraut u. ſ. w. und die Wurzelgewächſe, als: Zuckerwurzeln, Scorzonere, Paſtinack, Erdäpfel, Kartoffeln, Meerrettig, rothe Rüben: doch dauern auch einige nach Beſchaffenheit der Witterung bis in den folgenden Monat in der Erde, wie dieſes im vorigen November ganz wohl angieng, ſonderlich Ober = und Unterkohlrüben, Welſchkraut und andere, ja man hatte bis in der Mitte des gedachten Monates noch Carviol.

Der Spargel, welcher im vorigen Monate noch nicht bedeckt worden iſt, kann jetzo mit Miſt belegt werden. —

Die Artiſchocken, welche den Winter über in der Erde bleiben werden oben bis an das Herz abgeſchnitten, mit Stroh bedeckt, und darauf mit langem Pferdemiſt umher belegt.

Auf die leeren Beete wird Dünger geführt, mit der Erde gut vermiſcht und wohl eingegraben, weil dieſes vor dem Winter vortheilhafter iſt, als nach demſelben. Wer gar einen neuen Garten anlegen oder auch nur ein Stück Grasland im künftigen Frühlinge zu Küchengewächſen nutzen will, derſelbe muß in dieſem oder auch noch in dem folgenden Monate das Neuland umgraben, düngen, auch nach Beſchaffenheit der Erde dieſe verbeſſern, den ſandigen Boden mit Leim und den leimichten mit Sande vermiſchen. Manchmal iſt es genug, das Land blos einzugraben: denn da das Gras in der Tiefe kommt: ſo faulet es den Winter über, und man erſpart ſich im Frühlinge die Mühe, es erſt alsdann tief in die Erde zu bringen. Es laſſen ſich auch alsdenn die Quecken beſſer heraus ziehen, wenn der Acker durch das Umgraben im Herbſte mürbe iſt gemacht worden. Dieſe muß man alsdenn nicht abreiſſen, ſondern mit dem Grabſcheidt heraus heben. Doch wenn das Land 4 Schuh tief iſt rejolet worden: ſo werden wohl wenige wieder zum Vorſcheine kommen, weil ſie in der Tiefe verfaulen.

Von Kräutern können noch geſammlet werden: Pfefferkraut, Raute oder Weinraute, Wegwart, Wohlgemuth, Schlehenbeer, Wacholder u. ſ. w.

## Monat November.

Auch in dieſem Monate können noch zuweilen geſäet werden: Peterſilie, Körbel, Zuckerwurzeln, Scorzonere, Spinat, Möhren und Paſtinack, doch darf zu dieſen drey letzten das Land jetzt nicht gedüngt werden, weil ſonſt der Saame ſo wohl als die Wurzeln faulen. Dieſes Düngen iſt ſonderlich zu dieſer Zeit bey den beyden letztern zu unterlaſſen, da überhaupt das Wurzelwerk und alſo auch hier die Möhren und der Paſtinack in einem friſch gedüngten

Erdreiche nicht ſo wohl, als in einem andern gerathen. Sie werden daher lieber auf Beete geſäet, auf welchen ſchon Weiß= und Welſchkraut geſtanden hat. An einem Hauſe, oder an einer Mauer, oder ſonſt an einem warmen Ort können auch Früherbſen noch geſteckt werden: doch muß der Boden nicht naß ſeyn; weil ſie ſonſt im Winter erfrieren würden.

Die Spargelbeete können mit langem ſtrohichtem Miſte einen halben Schuh hoch bedeckt werden, damit die Kraft des Miſtes ſich in den Acker ziehe und der Froſt nicht ſo tief und bis an die Wurzel dringe, wodurch verurſachet wird, daß der Spargel ſpäter heraus kommt.

Die Artiſchocken können ebenfalls mit langem Miſte oder auch nur mit Stroh bedeckt werden. Wenn man an ſtatt deſſelben Nußbaumblätter nimmt: ſo ſollen dieſelben nicht allein eben dieſen Dienſt thun, ſondern auch die Mäuſe abhalten, daß ſie den Wurzeln keinen Schaden zufügen, weil die Bitterkeit dieſer Blätter, welche durch den Regen und andere Winterfeuchtigkeiten in die Erde dringt, jener zuwider iſt.

Alles was bisher noch in dem Garten geſtanden hat und wegen des Froſtes nicht länger im freyem Lande ſtehen bleiben kann, wird nunmehro, und gemeiniglich zu Anfange dieſes Monates, aus demſelben herausgenommen und gehörig verwahret. Inſonderheit werden die Möhren, die im Auguſt geſäet worden ſind, aus der Erde ausgegraben, welche, ſo lange ſie noch jung ſind, einen angenehmern Geſchmack haben, als diejenigen, die im Frühlinge ſind geſäet worden.

Kopfſallat kann mit der Wurzel ausgehoben, und im Keller in Kaſten gepflanzet werden, um denſelben bis Weihnachten zu haben. Eben ſo kann man Artiſchocken in den Keller ſetzen, welche bis in die Mitte des Januars aufbehalten werden.

Uebrigens können die Gartenbeete, ſonderlich diejenigen, die im Frühlinge zeitig beſäet und beſtellet werden ſollen, noch umgegraben werden. Auch wird bald Dün=

ger auf dieſelben gebracht, damit der Regen und Schnee durch den Miſt in den Acker dringe und dieſem die in jenem befindliche Fruchtbarkeit mittheile, oder der Dünger wird bald mit untergegraben.

## Monat December.

Da in dieſem Monate das Erdreich gemeiniglich gefroren, und mit Schnee bedeckt iſt: ſo kann nicht leicht ferner etwas darein geſäet werden. Unterdeſſen iſt daſſelbe doch in manchen Jahren zu dieſer Zeit offen; und alsdenn kann noch der Saame derjenigen Gewächſe, welche in den beyden vorigen Monaten angezeiget worden und im Frühlinge zeitig gebraucht werden ſollen, z. B. Peterſilie, noch dem Acker anvertrauet werden, zumal wenn der vorhergehende Monat noch günſtig dazu iſt. Dieſes iſt um deswegen auch rathſam, weil alsdenn ein ſpätes Frühjahr vermuthet wird. Denn obgleich das Sprüchwort: grüne Weihnachten, weiſſe Oſtern, nicht allezeit eingetroffen hat: ſo haben wir doch auch Beyſpiele genung, daß, wenn im December noch ſchöne Witterung geweſen iſt, zu Ende des Märzes, da doch die Märzbecher ſchon zum Vorſchein kommen ſollten, der Erdboden mit Schnee bedeckt geweſen und den April hindurch das Winterwetter gedauert hat.

Beſonders können noch Früherbſen an einem warmen Orte des Gartens geſäet werden, weil ſie nicht erfrieren und ſo gar, wenn auch ein Froſt zu derjenigen Zeit einfiele da ſie in der Milch ſtehen, ſich dennoch erhalten.

Einige rathen, um Weihnachten, Gurken, Erbſen, Bohnen u. ſ. w. in Scherben oder Körbe zu ſtecken, um ſie hernach zeitig zu verſetzen: allein in unſrer Himmelsgegend würde dieſes wohl nicht angehen, weil die Zeit, ſie zu verpflanzen, noch zu weit entfernt iſt, zumal da die Gurken und Bohnen erfrieren, wenn nur ein geringer Froſt einfällt.

Mit dem Umgraben ſonderlich derjenigen Beete, welche im Frühlinge zeitig beſäet werden ſollen, kann fortgefahren werden, damit die Erde mürbe wird: auch

hält man dafür, daß es jetzo nicht nöthig ſey, die Schollen zu zerſchlagen, weil ſie den Winter über von ſich ſelbſt zerfallen.

Iſt das Erdreich gefroren: ſo kann man noch Dünger darauf fahren, und die alten Miſtbeete ausgraben.

Man muß inſonderheit nach den Küchengewächſen, welche man im Keller aufbewahret hat, zuweilen nachſehen und die faulen und gelben Blätter, welche ſich etwan an denſelben befinden möchten, alſobald abgehmen: auch kann man manchmal, wenn ſchönes Wetter iſt, die Luftlöcher des Kellers öfnen, damit friſche Luft hinein komme.

Uebrigens kann zum voraus der Saame von den Küchengewächſen, ſonderlich derjenige, der ſich noch in Schoten oder Hülſen befindet, ausgemacht, geſäubert und in Ordnung gebracht werden.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der ökonomische Küchengarten nebst Bemerkungen und Erfahrungen von den Wirkungen der Küchengewächse auf die Gesundheit der Menschen, von dem mä nnlichen und weiblichen Geschlechte der Pflanzen und von dem vermeintlichen Einflusse der Gestirne, wie auch dem wahrscheinlichen des

Leipzig 1793

Oecon. 1036
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297042-8
VD18 11360550